

KAFTA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 cebola

5 dentes de alho

1/2 xícara de azeite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

5 folhas de hortelã

7 folhas de alfavaca

250 g de bacon moido

500 g de queijo (mussarela, prato ou parmesão)

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata a cebola, o alho, o azeite, o sal, a pimenta do reino, as folhas de hortelã e as folhinhas de alfavaca.

Misture a carne moída, o bacon moído e o tempero.

Corte o queijo em cubinhos compridos e cubra com a carne.

Pode colocar em palitos de churrasco.

Pode passar o queijo no orégano antes de cobrir.

O queijo ideal é o que contem menos gordura, pois no momento em que assa a gordura faz com que a kafta abra.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53276-kafta-com-queijo.html>