

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 moído
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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