MAMAMI SUPERPRÁTICO

INGREDIENTES

Massa

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

Recheio

300 g de carne moída

2 colheres (sopa) de cebola picada ou ralada

1/2 tomate cortado em cubos

1/2 lata de extrato de tomate

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

400 g de mussarela fatiado

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

Após acrescentar toda a farinha de trigo, adicione sal a gosto

Misture a massa até obter uma consistência cremosa

Com um papel

Faça movimentos circulares para que a massa se espalhe por toda a frigideira

Espere até a massa soltar do fundo e vire a massa para fritar do outro lado

Recheio

Deixe cozinhar até que saia água da carne, diminua o fogo e tampe

Acrescente o tomate picado e tampe novamente

Deixe cozinhar por mais 3 minutos e misture

Acrescente o extrato de tomate e temperos a gosto

Deixe cozinhar por mais 10 minutos

Quando o molho engrossar, desligue o fogo

Deixe esfriar o molho, acrescente o creme de leite e misture bem

Quando estiver bem homogêneo, leve novamente ao fogo e deixe cozinhar em fogo baixo por mais 5 minutos

Montagem

Faça esse processo com todas os mamamis

Despeje um pouco de caldo no fundo de um refratário, para untar

Disponha os mamamis já prontos no refratário e despeje sobre eles o restante do molho

Polvilhe queijo ralado sobre os mamamis

Leve ao forno para gratinar, em fogo médio, por 20 minutos ou até que o queijo esteja derretido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/533-mamami-superpratico.html