

QUESADILLA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

1 tortilha de trigo grande

120 g de carne seca cozida desfiada

50 g de cebola cortada em tiras finas

50 g de requeijão

30 g de sour cream queijos incorporarem à carne seca

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque a cebola para esquentar.

Quando começar a dourar, acrescente a carne seca. Abra a tortilha, recheie com a carne seca desfiada com cebola, o requeijão e o sour cream. Dobre a tortilha ao meio, no formato de meia lua.

Passe na chapa, em fogo baixo, até os queijos incorporarem à carne seca.

Sirva acompanhado de batata frita ou salada, e de molho a escolha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53770-quesadilla-de-carne-seca.html>