CARNE MOIDA RECHEADA AO CREME

INGREDIENTES

300 g de carne moída

sal

cebola

uma fatia de pimentao picado

caldo de galinha

milho

calabresa defumada em rodelas

orégano

2 colheres de sopa rasa de farinha de trigo

2 colheres de margarina

1/2 caixinha de creme de leite

260 ml de leite

tomate em rodelas

salsicha picada

bacon frito picado

4 fatias de musarela

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o pimentão numa panela com pouco óleo.

Coloque a carne, sal, e deixe até fritar, reserve.

Em outra panela coloque a margarina, a farinha de trigo, mexa até dissolver.

Em seguida coloque o leite morno e mexa, sempre em fogo baixo, até ficar consistente.

Coloque 1/2 lata de milho verde, orégano e o caldo de galinha.

Em um refratário coloque a carne, por cima as rodelas de tomate, a calabresa, em seguida a mussarela e a salsicha, cubra com o creme bem delicadamente espalhando com uma colher, jogue os pedacinhos de bacon e orégano por cima, decore a gosto.

Depois coloque no micro-ondas por 3 minutos só para esquentar.

Se preferir pode ir ao forno até borbulhar.

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53881-carne-moida-recheada-ao-creme.html