

COELHO MINEIRO (CENOURA COM QUEIJO)

INGREDIENTES

1 cenoura grande
2 colheres de sopa de ricota
100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Corte a cenoura em rodela finas e cozinhe por 5 minutos.

Retire da agua e coloque em uma frigideira de teflon.

Corte a mussarela em cubos e junte com a cenoura e a ricota.

Em fogo baixo, derreta o queijo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54116-coelho-mineiro-cenoura-com-queijo.html>