CARNE MOÍDA AO FORNO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo

1 kg de carne moída

2 folhas de louro

2 cebolas cortadas em meia lua

1 colher (sopa) de alho picado

2 xícaras (chá) de tomate picado

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 lata de milho verde escorrido

1 copo de requeijão

2 xícaras de queijo mussarela ralado

1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio aqueça o óleo e frite a carne moída com o louro até dourar.

Adicione a cebola e refogue por mais 5 minutos. Acrescente o alho e o tomate, tempere com sal e pimenta-do-reino e misture com o milho e o requeijão.

Coloque em um refratário, cubra com o queijo mussarela misturado com o parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente, 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55536-carne-moida-ao-forno.html