

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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