

MOUSSAKÁ (COM COBERTURA ORIGINAL)

INGREDIENTES

SALIWKA (COBERTURA):

Saliwka (cobertura): 1 copo de iogurte natural (se puder use o feito em casa)

3 ovos

1 pitada de Royal

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Sal

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Num refratário alto, untado com azeite, coloque camadas alternadas de batatas e da massa de carne, terminando com uma camada de batatas. Regue com o que sobrou do caldo de carne e leve ao forno médio/alto por 40 minutos.

SALIWKA (COBERTURA):

Saliwka (cobertura): Misture todos os ingredientes e, após passados os 40 minutos do prato no forno, despeje essa cobertura sobre o moussaká e volte ao forno por mais 10 minutos, para gratinar.

Sirva como prato único.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55964-moussaka-com-cobertura-original.html>