CARNE MOIDA INTERNACIONAL

INGREDIENTES

500g de carne moída

Tomates, cebola, alho, temperos a gosto para refogar

1 lata de creme de leite

1 lata de milho verde

300g de mussarela

MODO DE PREPARO

Refogue a carne com os temperos até que fiquem bem sequinha.

Reserve em um refratário.

No liquidificador coloque o milho e o creme. Bata.

Derrame sobre a carne moída reservada e depois coloque as fatias de mussarela por cima e leve ao forno até que o queijo derreta.

O tempo previsto de preparo é de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56170-carne-moida-internacional.html