KAFTA EMPANADA NO PÃO COM QUEIJO

INGREDIENTES

Kafta

300 g de carne moída

1/2 maço de hortelã

1/2 maço de salsinha

1/2 colher (chá) de pimenta síria

1 ovo

50 g de farinha de rosca

óleo para fritar

Pasta de queijo

75 g de manteiga

3 dentes de alho

1 colher (sopa) de salsinha

1 colher (sopa) de parmesão

Montagem

10 fatias de mussarela

1 baguete

MODO DE PREPARO

Kafta

Depois de bem misturado, divida a massa em quatro partes

Frite

Pasta de queijo

Misture bem e reserve

Enrole as fatias de mussarela nas kaftas já prontas

Corte a baguete e coloque as kaftas com os queijos dentro

Feche cada pão com uma folha de papel

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos a 180° C

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/715-kafta-empanada-no-pao-com-queijo.html