

KAFTA COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
creme de cebola (o suficiente para dar liga)
chimichurri a gosto
1 linguiça calabresa defumada ralada
azeite a gosto
sal a gosto
12 espetos de madeira

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o sal e o azeite, adicione o creme de cebola (o suficiente para dar liga) e misture bem
Em seguida, coloque o chimichurri e a calabresa e misture até obter uma massa homogênea
Divida a massa em 12 partes, molde a massa no formato de kaftas e espete
Leve à churrasqueira em fogo brando
Quando as kaftas estiverem grelhadas, retire da churrasqueira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10103-kafta-com-calabresa.html>