

CARNE DE PATINHO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne de patinho
2 tomates médio sem pele
sal a gosto
pimenta a gosto
azeite para fritar
1 cebola
2 dentes de alho bem amassados
200 g de milho
200 g de ervilha
150 g de palmito
300 g de mussarela
360 g de requeijão

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos bem pequenos
Tempere com o sal, o alho e a pimenta
Coloque o azeite na panela e deixe aquecer
Corte o tomate, a cebola e o palmito em cubos e adicione à carne
Com o fogo desligado, adicione o requeijão e misture bem
Em uma travessa, forre o fundo com mussarela e coloque a mistura da panela
Cubra com mussarela e leve para gratinar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12291-carne-de-patinho-com-requeijao.html>