

PÃO DE CARNE DA BEBÉ

INGREDIENTES

350 g de patinho moído
2 pães de cachorro-quente
1 ovo
1 copo (200 ml) de leite
3 dentes de alho
sal e pimenta-do-reino a gosto
salsinha a gosto
1 e 1/2 colher (sopa) de molho inglês
azeite para untar

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o alho picado, sal, pimenta, salsinha e molho inglês

Reserve

Esfarele e embeba os dois pães em um prato fundo com leite

Junte a carne, a mistura do pão e acrescente um ovo

Misture bem

Unte um refratário de vidro com azeite (10 x 20 x 30 cm) e despeje a mistura uniformemente

Leve ao forno pré aquecido a 240º C por 30 minutos nesta mesma temperatura ou até perceber que a carne dourou e, ao espetar com um garfo, este não saia sujo

Caso o refratário seja diferente, o tempo de forno pode mudar, mas é só ficar atento ao aspecto da carne

Sirva quente no próprio refratário

Pode acompanhar saladas e o tradicional arroz com feijão

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1812-pao-de-carne-da-bebe.html>