KAFTA RECHEADA COM QUEIJO

INGREDIENTES

800 g de carne bovina patinho moída

1/2 kg de linguiça de porco caseira sem a tripa

um pacote de creme de cebola

queijo mussarela cortado em palitos de 8 cm comprimento a gosto

salsinha picada a gosto

cebolinha picada a gosto

hortelã picada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes, menos a mussarela, em uma vasilha

Amasse bem, dando liga à massa

Coloque a mussarela no palito e envolva uma quantidade de massa até cobrir por igual, afinando nas extremidades

Leve ao congelador para firmar

Asse em grelha na brasa

A mussarela vai derreter e sair pelos poros da carne, sirva quando estiver dourada

Use palitos de mais ou menos 30 cm, de preferencia não ser redondo para na hora de virar não soltar Pode

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12733-kafta-recheada-com-queijo.html