

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1848-pao-de-carne-da-bebe-2.html>