

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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