

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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