



20 receitas fáceis de fazer

Pudim de Leite Condensado

Ingredientes: leite condensado, ovos, leite, açúcar.

Preparo: Bata tudo no liquidificador, caramelize uma forma e asse em banho-maria.

Tacos de Carne

Ingredientes: carne moída, tacos, queijo, alface, tomate, molho.

Preparo: Cozinhe a carne e recheie os tacos com os outros ingredientes.

Hambúrguer Caseiro

Ingredientes: carne moída, sal, pimenta, cebola.

Preparo: Modele os hambúrgueres e grelhe até o ponto desejado.

ARROZ A GREGA

Ingredientes: arroz, cenoura, ervilha, pimentão, passas.

Preparo: Cozinhe o arroz e depois misture com os outros ingredientes refogados.

Lasanha de Berinjela

Ingredientes: berinjela, molho de tomate, queijo, presunto.

Preparo: Substitua a massa por fatias de berinjela, intercalando com molho e queijo. Asse até dourar.

Pão de Queijo

Ingredientes: polvilho azedo, queijo, ovos, leite, óleo.

Preparo: Misture os ingredientes até formar uma massa, faça bolinhas e asse.

Cuscuz Paulista

Ingredientes: farinha de milho, legumes, frango desfiado, tomate.

Preparo: Cozinhe os legumes, misture com a farinha e frango. Modele e leve ao fogo.

Feijão Tropeiro

Ingredientes: feijão, arroz, bacon, linguiça, ovo, farinha de mandioca.

Preparo: Cozinhe o feijão, depois refogue os ingredientes e misture tudo com a farinha de mandioca.

Strogonoff de Frango

Ingredientes: peito de frango, creme de leite, molho de tomate, ketchup.

Preparo: Cozinhe o frango, adicione o molho de tomate, ketchup e creme de leite. Deixe apurar.

Torta de Liquidificador

Ingredientes: ovos, leite, óleo, farinha, queijo, presunto.

Preparo: Bata os ingredientes no liquidificador, despeje em uma forma e asse.

. Panqueca de Frango

Ingredientes: massa de panqueca pronta, frango desfiado, molho de tomate.

Preparo: Recheie as panquecas com frango e molho, enrole e leve ao forno.

. Escondidinho de Carne Seca

Ingredientes: carne seca desfiada, purê de batata, queijo.

Preparo: Coloque a carne seca no fundo de um refratário, cubra com o purê de batata e queijo. Leve ao forno.

Salada de Macarrão

Ingredientes: macarrão, presunto, queijo, cenoura ralada, maionese.

Preparo: Cozinhe o macarrão, misture com os outros ingredientes e tempere com maionese.

Bolo de Banana

Ingredientes: bananas maduras, ovos, farinha, açúcar, fermento em pó.

Preparo: Misture todos os ingredientes, coloque na forma e asse.

. Sopa de Abóbora

Ingredientes: abóbora, cenoura, cebola, alho, caldo de galinha.

Preparo: Cozinhe os ingredientes e bata no liquidificador até ficar cremoso.

Arroz de Forno

Ingredientes: arroz cozido, peito de frango desfiado, queijo, molho de tomate.

Preparo: Misture o arroz, o frango desfiado, o molho e o queijo. Leve ao forno para gratinar.

Sanduíche de Atum

Ingredientes: atum, maionese, pão, alface, tomate.

Preparo: Misture o atum com maionese, coloque no pão com alface e tomate.

Frango Grelhado Simples

Ingredientes: peito de frango, azeite, sal, pimenta, alho em pó e limão.

Preparo: Tempere o frango com os ingredientes e grelhe até dourar dos dois lados.

Macarrão ao Alho e Óleo

Ingredientes: macarrão, alho picado, azeite, sal, pimenta e salsinha.

Preparo: Cozinhe o macarrão. Em uma frigideira, frite o alho no azeite até dourar, depois adicione o macarrão cozido. Tempere com sal, pimenta e salsinha.

Omelete

Ingredientes: ovos, queijo, presunto, cebola, pimentão.

Preparo: Bata os ovos e coloque na frigideira. Adicione o recheio e dobre a omelete.

