

INGREDIENTES:

- 1/2kg de patinho moído
- 2 dentes de alhos amassados
- 1 cebola picada
- 100g de bacon frito
- 4 fatias de pão de forma sem cascas
- 1 pote de iogurte natural
- 1 xícara (chá) de salsinha
- sal e pimenta a gosto

MOLHO:

- 300g de molho de tomate pronto
- queijo ralado

ACOMPANHAMENTOS:

- arroz e salada de folhas

MODO DE FAZER

- Em um recipiente coloque o iogurte e os pães esfarelados
- Mexa para se agregarem
- Reserve
- Em um recipiente coloque a carne moída, alho, cebola, bacon frito, sal, os pães e iogurte reservados, salsinha e pimenta
- Mexa com as mãos
- Coloque em uma forma ou refratário untado com um fio de azeite e polvilhado com queijo ralado (opcional)

- Leve ao forno pré-aquecido 180°C por 20 minutos
- Desenforme em um prato
- Regue com o molho e polvilhe com queijo ralado

DICA:

- Se desejar pode rechear com mussarela ralada

www.casadecarnesvilapires.com.br