



RECEITAS DA FIA

Buraco quente

www.receitasdafia.com/receitas/buraco-quente

Essa receita de buraco quente cai bem em qualquer momento. É muito fácil e rápido de fazer. [Buraco quente](#)

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 4 [pães franceses](#)
- 300 g de [carne moída](#)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 10 azeitonas verdes
- 2 [tomates](#)
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 200 g de queijo prato
- 1 cebola pequena
- Sal
- 1 ovo cozido
- Pimenta-do-reino
- 1 dente de alho

Modo de Preparo

1. Pique finamente a cebola, alho, azeitonas, salsinha e ovo cozido. Então, reserve.
2. Em seguida, rale o queijo na parte grossa do ralador então, retire as sementes e bata os tomates no liquidificador.
3. Coloque em uma frigideira o óleo e a carne moída. Por fim, misture bem e leve ao fogo até que a carne esteja bem seca e levemente dourada, adicione a cebola e o alho e refogue-a até que esteja macia.
4. Coloque os tomates batidos, sal e pimenta-do-reino, cozinhe até que todos os líquidos se evaporem.
5. Então, acrescente as azeitonas, salsinha e ovo picado. Em seguida, retire do fogo e deixe esfriar levemente. Então, acrescente o queijo ralado. Reserve.
6. Corte a ponta de cada pão francês e retire o miolo com a ponta dos dedos.
7. Recheie cada pãozinho com o refogado de carne e tampe a abertura com o miolo reservado e salpique com queijo mussarela ralado.
8. Leve ao forno pré-aquecido médio por cerca de 15 minutos.
9. Sirva bem quente.