

# CARNE MOÍDA FÁCIL E DIFERENTE

## INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 cebola palha

1 cebola de cabeça

pimenta a gosto

mortadela a gosto

6 ovos

tempero completo a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne moída com o tempero completo e adicione a cebola de cabeça, a pimenta cheirosa e deixe cozinhar bem.

Corte a mortadela em cubinhos e incorpore a carne já pronta (sem desligar o fogo).

Em uma panela, misture os ovos e os demais ingredientes por aproximadamente 4 minutos.

Sirva com arroz branco!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25576-carne-moída-fácil-e-diferente.html>