

GUISADINHO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 moranga média
650 g de carne moída (guisado)
2 colheres de sopa de óleo
1 cebola média
1 tomate médio
5 colheres de sopa de pomarola
1 colher de sopa de mostarda
1 caixinha de creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MORANGA:

Moranga: Corte uma tampa na moranga e enrole em papel alumínio (a moranga inteirinha com a tampa).

Leve ao forno a 180°C.

Asse por mais ou menos 40 minutos, retire do forno, espete um garfo (deverá estar meio durinha ainda), retire o papel alumínio e leve de volta ao forno.

Verifique de 20 e 20 minutos até a parte de dentro da moranga estar bem molinha.

Quando molinha, retire do forno e separe.

CARNE MOÍDA (GUISADO):

Carne Moída (Guisado): Numa panela, frite a carne moída em duas colheres de óleo.

Quando a carne estiver bem fritinha, adicione a cebola e o tomate cortado em cubinhos bem pequenos, deixe cozinhar bem.

Quando o tomate estiver quase desmanchando, adicione sal a gosto e misture bem.

Após, adicione o Pomarola e a mostarda, misture bem e deixe apurar uns 3 minutos.

Acrescente o creme de leite, mexa bem e quando estiver borbulhando, desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Com a moranga morna, adicione com a ajuda de uma colher a carne moída aos poucos dentro da moranga.

Encha até a abertura, se quiser pode colocar a tampa em cima.

Pronto, agora é só se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33111-guisadinho-na-moranga.html>