

CARNE MOÍDA NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1/2 cebola picada

1/2 colher (café) de pimenta do reino

1/2 colher (café) de canela

1/2 colher (café) de açafrão

2 xícaras de trigo para quibe

2 colheres (sopa) de cheiro verde picado

sal a gosto

2 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo para quibe em uma vasilha com agua fervendo para descansar por 30 minutos.

Após os 30 minutos escorra retire toda a água e reserve.

Em uma vasilha coloque a carne e misture com os ingredientes: canela, pimenta, cebola, o trigo e o sal a gosto.

Leve ao micro-ondas em travessa própria, primeiro por 5 minutos, retire após os 5 minutos, adicione a água e os demais ingredientes: o açafrão e o cheiro verde,misture bem e retorne ao micro-ondas por 10 minutos.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47841-carne-moida-no-micro-ondas.html>