

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 água 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>