CARNE MOÍDA ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de carne moída de qualidade

2 limões médios

500 ml de água quente(fervendo)

2 tomates médios (cortados em cubos pequenos)

2 cebolas médias (cortados em cubos peuquenos)

1/2 pimentão pequeno (cortados em cubos pequenos)

pimenta-do-reino a gosto

1 dente de alho amassado

sal à gosto

2 colheres de sopa de óleo de sua preferência

1/2 da caixa de catchup

1 colher de chá de colorau

1 caixa de milho verde

500 g de quejo mussarela

500 g de presunto de sua preferência

MODO DE PREPARO

Escolha a peça de carne e peça para moê-la.

Lave a carne moída e esprema os limões e lave-a novamente.

Em seguida escalde com a água quente.

Coloque o sal de acordo com o seu gosto, para quem gosta de sal cuidado na quantidade pois será colocado o queijo e o presunto que contém sal.

Misture os temperos cortados, a pimenta-do-reino, o dente de alho bem amassado e o colorau.

Em uma panela grossa coloque o óleo para aquecer emfogo médio.

Quando o óleo estiver bem quente coloque a carne já temperada na panela refogando-a até ela começar a soltar líquido.

Depois é só tampar e deixar a carne cozinhar com o cuidado sem deixar queimar, se ela estiver ficando seca e grudando no fundo da panela é so acrescentar água aos poucos.

Coloque o catchup.

Com a carne cozida ainda sobre o fogo acrescente o presunto e o queijo cortados em cubinhos, quando o queijo estiver todo derretido acrescente o milho e apague o fogo.

Essa carne pode ser usada para recheios de tortas,salgados,cachorro quente e para macarronadas.

Se aumentar a receita é só dobrar todos o ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48124-carne-moida-especial.html