

# FAROFA DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída

2 caldo de carne

1 cebola

4 dente de alho

1 pimentão verde

1 tomate

cheiro verde

farinha fina ou grossa

1 lata de seleta ou milho

pimenta-do-reino ou cominho

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a cebola o alho e deixe ficar bem fritos.

Depois coloque os caldo de carne não precisa colocar sal.

Depois coloque a carne e deixe ficar bem frita sem água, depois coloque o pimentão, o tomate, o cheiro verde e o cominho, espere uns 4 minutos.

Baixe o fogo e coloque a farinha, mexa bem e depois coloque a seleta ou milho e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50313-farofa-de-carne-moida.html>