

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>