

NISSIN MIOJO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 4 pacotes de nissin miojo galinha caipira
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- 1/2 pimentão picado
- Coentro e cebolinha picada a gosto
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher de chá de corante
- 2 dentes de alho amassados
- 1 litro e 1/2 de água
- 300 g de carne moída
- 1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Doure o alho no óleo, junte a pimenta-do-reino, o tablete de caldo de galinha e o corante e mexa. Acrescente todos temperos cortados tomate, pimentão, cebola e o coentro e cebolinha.

Reserve um pouco do coentro e da cebolinha para finalizar.

Coloque a carne moída e desmanche ela toda até que não fique pedaços grandes.

Depois coloque a água e deixe ferver.

Quando estiver fervendo coloque o macarrão do miojo e reserve o tempero, cozinhe até fica al dente.

Desligue o fogo e acrescente o tempero do miojo e por fim o coentro e a cebolinha que sobrou e sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52483-nissin-miojo-com-carne-moida.html>