# 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 cha 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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