MINIMORANGA RECHEADA COM CARNE MOIDA

INGREDIENTES

3 minimorangas

200 g de carne moída

2 colheres de sopa de requeijão (pose ser cheddar)

coentro ou salsa

pimenta a gosto

queijo ralado

1 cebola pequena

Sal

Azeite

Plastico filme (se for usar o micro-ondas)

MODO DE PREPARO

PREPARO NO MICRO-ONDAS:

Preparo no micro-ondas:Faça uma tampa nas morangas com uma colher, cuidado para não furar a casca, retire as sementes e lave bem.

Passe azeite e sal dentro e fora das moranguinhas.

Refogue a carne ao seu gosto, junte o cheiro verde e a pimenta e o requeijão.

Coloque o recheio cubra com o queijo ralado tampe, enrole as moranguinhas no plástico filme coloque em um refratário e leve ao micro-ondas.

Coloque por 10 minutos na potência alta e observe, faça um teste com uma faca ou garfo, furando.

Se nao estiver macia, coloque mais 5 minutos.

Faça isso até ficar macia.

Sirva com arroz.

NO FORNO OU FORNINHO ELÉTRICO:

No forno ou forninho elétrico:Faça uma tampa nas morangas,cuidado para nao furar a casca, retire as sementes e lave bem.

Coloque as morangas em banho maria viradas para baixo por volta de 10 a 15 minutos, até ficarem macias.

Passe azeite e sal dentro e fora das moranguinhas.

Refogue a carne ao seu gosto, junte o cheiro verde e a pimenta e o requeijão.

Coloque o recheio cubra com o queijo ralado , coloque em um refratário e leve ao forno, até gratinar.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53660-minimoranga-recheada-com-carne-moida.html