MINIMORANGA RECHEADA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

3 mini-morangas

200 gr de carne seca sem o sal, desfiada

2 colheres de sopa de requeijão (pose ser cheddar)

coentro ou salsa

pimenta a gosto

queijo ralado

1 cebola pequena

Sal

Azeite

Plástico filme (se for usar o micro-ondas)

MODO DE PREPARO

MICRO-ONDAS:

Micro-ondas:Faça uma tampa nas morangas com uma colher,cuidado para nao furar a casca, retire as sementes e lave bem.

Passe azeite e sal dentro e fora das moranguinhas.

Refogue a carne com a cebola, junte o cheiro verde e a pimenta e o requeijão.

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

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

Se não estiver macia, coloque mais 5 minutos.

Faça isso até ficar macia.

Sirva com arroz.

PREPARO NO FORNO OU FORNINHO ELÉTRICO:

Preparo 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

Passe azeite e sal dentro e fora das moranguinhas

Refogue a carne com a cebola, 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53663-minimoranga-recheada-com-carne-seca.html