

# MINIMORANGA RECHEADA COM CARNE SECA

## INGREDIENTES

3 mini-morangas  
200 gr de carne seca sem o sal, desfiada  
2 colheres de sopa de requeijão (pode 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 não furar a casca, retire as sementes e lave bem.

Passar 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 plástico filme coloque em um refratário e leve ao micro-ondas.

Coloque por 10 minutos na potência alta e vá 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 fornilho elétrico: Faça uma tampa nas morangas, cuidado para não 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

Passar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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