

Carne Moída

**5 RECEITAS PRÁTICAS
E SABOROSAS PARA O JANTAR**



FLÁVIA VIANA



CARNE MOÍDA CREMOSA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o óleo na frigideira e refogue a cebola até murchar
2. Acrescente o alho e refogue rapidamente
3. Junte a carne moída e cozinhe até secar bem a água e dourar
4. Tempere com sal e pimenta
5. Desligue o fogo, misture o creme de leite até ficar bem cremoso
6. Sirva em seguida.





MACARRÃO COM CARNE MOÍDA SIMPLES

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 250 g de macarrão
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 sachê de molho de tomate
- Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o macarrão em água com sal até ficar al dente e escorra
2. Em outra panela, refogue a cebola e o alho até perfumar
3. Acrescente a carne moída e frite até ficar bem dourada
4. Junte o molho de tomate, tempere com sal e orégano
5. Cozinhe por alguns minutos para encorpar
6. Misture o molho ao macarrão e sirva.



PANQUECA SIMPLES DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 ovo
- 1/2 cebola picada
- 1/2 sachê de molho de tomate
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o leite, o ovo e a farinha até obter uma massa lisa
2. Prepare as panquecas em frigideira levemente untada e reserve
3. Refogue a carne moída com a cebola até dourar
4. Tempere com sal e finalize com o molho de tomate
5. Recheie as panquecas com a carne
6. Sirva ainda quente.





TORTA DE CARNE MOÍDA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

- 300 g de carne moída
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento
- 1/2 cebola picada
- Sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

1. Refogue a carne moída com a cebola e os temperos até ficar bem cozida
2. Em uma tigela, misture os ovos, o leite e a farinha até formar uma massa homogênea
3. Acrescente o fermento e misture delicadamente
4. Incorpore a carne à massa
5. Despeje em uma frigideira untada, tampe e cozinhe em fogo baixo
6. Cozinhe até dourar por baixo e a massa ficar firme.





PICADINHO DE CARNE MOÍDA COM LEGUMES

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 cenoura em cubos
- 1 batata em cubos
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Sal, pimenta e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o óleo em uma panela e refogue a cebola até ficar levemente dourada
2. Acrescente o alho e refogue rapidamente
3. Junte a carne moída e cozinhe, mexendo, até ficar bem soltinha e dourada
4. Adicione a cenoura, a batata, sal e pimenta
5. Coloque um pouco de água, tampe e cozinhe até os legumes ficarem macios
6. Finalize com cheiro-verde e sirva.



PARA MAIS RECEITAS:

➤ **ACESSE NOSSO SITE**

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**