

Amores!

Como prometido, este post ensina como eu faço a minha carne moída.

Faço em grande quantidade (1 a 2kg) porque daí eu consigo congelar porções para usar em diversas receitas, como recheio...

Normalmente eu divido em 7 porções de 140g cada, aproximadamente.

Qualquer dúvida deixa nos comentários.



Vamos à receita?

RECHEIO DE CARNE MOÍDA

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Recheio

Tempo de Preparo: 15 mins

Tempo de Cozimento: 15 mins

Tempo Total: 30 mins

Rendimento: 7 porções

Ingredientes

- 4 csopa de azeite de oliva
- 1kg de patinho moído
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho picados
- 1/3 maço de Salsa fresca picada
- 1 ccafé de sal rosa
- 1/2 ccafé de cúrcuma
- 1 ccafé de pimenta preta em pó

Como faz?

1. Doure a cebola e o alho no azeite.
2. Adicione a carne moída e refogue rapidamente.
3. Adicione o restante do tempero e misture.
4. A carne vai soltar bastante água. Neste processo vá mexendo e deixando que esta água evapore. Cozinhe por 10-15 minutos, em fogo baixo/médio, até secar quase completamente.
5. Aguarde amornar para separar as porções e congelar. Na geladeira dura até 5 dias.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.