CARNE COM MOSTARDA AO MOLHO PICANTE

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 cebola média picada

2 pés de mostarda picados

1 colher (sopa) de azeite

1 dente de alho picado

1 caldo de carne

200 g de extrato de tomate

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

300 ml de água

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho no azeite

Acrescente a carne moída e o caldo de carne

Quando estiver cozida a carne, acrescente o extrato de tomate, os pés de mostarda, a água e a pimenta; deixe ferver o molho até murchar a mostarda

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10056-carne-com-mostarda-ao-molho-picante.html