CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

800 g de carne moída

1/2 colher (sopa) de sal

suco de 1 limão

4 dentes de alho bem amassados

1 colher (sopa) de manteiga ou óleo

1 cebola grande picada

1 tomate grande picado

1/2 pimentão picado

2 folhas de louro

4 azeitonas sem caroço

1/2 xícara de molho de tomate

salsinha e coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela tempere a carne com sal, alho e limão

Em uma panela coloque a manteiga e junte a carne moída

Refogar bem até que fique sem cor

Adicione os demais temperos e misture bem

Mexa a cada 5 minutos

Depois de uns 30 minutos deve estar pronta

Coloque por cima o coentro picado e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12443-carne-moida.html