PAPINHA DE CARNE, CENOURA E BETERRABA

INGREDIENTES

150 g de carne de primeira

1/2 beterraba

2 cenouras pequenas

1 cebola pequena

1 colher de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Corte a carne em 4 pedaços

Corte a cebola, cenoura e a beterraba em pedacos de 1x1cm

Na panela de pressão, refogue a cebola com o oléo, após acrescente a carne e refogue

Acrescente a cenoura e a beterraba

Cubra tudo com água e duas pitadas de sal

Cozinhe na pressão por 20 minutos

Abra a panela, se restar muita agua deixe no fogo com a tampa aberta, só para diminiur um pouco da agua, sem deixar secar

Após, retire a carne e passe no processador

A cenoura e a beterraba amasse com o garfo

Junte a carne processada com os legumes amassados e misture

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13730-papinha-de-carne-cenoura-e-beterraba.html