

# ENSOPADO DE IRATIENSE

## INGREDIENTES

6 batatas médias (picadas)  
1 cebola média (picada)  
1 cenoura (picada)  
2 tomates (picados)  
800g carne assada (do churrasco anterior para aproveitar o resto)  
3 dentes de alho  
1 tablete ou colher (de sopa) de manteiga sem sal  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Dore o alho e depois a cebola em uma frigideira.

Acrescente o tomate.

Adicione o sal e a pimenta.

Coloque a batata e cenoura e doure levemente.

Acrescente 400 ml de água (quente) e deixe ferver.

Acrescente a carne e deixe cozinhar por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15085-ensopado-de-iratiense.html>