

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 cozinar por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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