

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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