

# CARNE MOÍDA EM MOLHO – RECHEIO PARA RECEITAS

## INGREDIENTES

- 500 g de carne moída
- 4 dentes de alho amassados na hora
- 1/2 colher (café) de sal (ou a gosto)
- 1 cebola média picada
- 1/2 pimentão grande picado
- 1/2 xícara (chá) de azeite (ou óleo de sua preferência)
- 1/2 colher (sopa) de colorau
- 1 sachê de molho de tomate (ou 2 tomates grandes bem maduros picados)
- 1/2 xícara de água
- 1 xícara (chá) de tempero verde picado (ou a gosto: salsa e cebolinha)

## MODO DE PREPARO

Misture a carne, o alho, o sal, a cebola e o pimentão durante 3 minutos.

Em seguida, aqueça em fogo alto o azeite e a carne, e misture por 10 minutos até mudar a cor.

Acrescente o colorau, e misture por 5 minutos até ficar bem frita.

Em seguida, adicione o molho de tomate e a água, e deixe em fogo baixo até ferver, por cerca de 5 minutos.

Finalize com tempero verde, e em seguida tampe o molho por 2 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18579-carne-moida-em-molho-recheio-para-receitas.html>