

CARNE CUIABANA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne bovina moída
- 1 cebola picada
- 2 tomates picados sem sementes
- 1 pimentão vermelho picado
- 6 bananas nanicas fatiadas na horizontal
- 4 colheres (sopa) de margarina ou manteiga sem sal
- 3 colheres (chá) de sal
- 2 envelopes de tempero pronto para carnes (opcional)

MODO DE PREPARO

Derreta metade da margarina ou manteiga em fogo alto, refogue a cebola e frite a carne até mudar de cor.

Adicione o tempero pronto, o sal, o tomate e o pimentão e deixe cozinhar por 15 minutos.

Enquanto isso em uma frigideira grande, derreta a margarina ou manteiga restante e frite as bananas de cada lado até dourar.

Transfira a carne para um refratário de servir e disponha as bananas ao redor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20304-carne-cuiabana.html>