

CARNE MOÍDA MAGNÍFICA

INGREDIENTES

500 g de carne moída de segunda (coxão mole)

1 tomate

1 sachê de azeitonas verdes

1 cebola

3 dentes de alho

2 sachês de sazón (sabor carne ou de sua preferência)

2 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo em uma panela grande e logo em seguida acrescente a cebola e o alho nos tamanhos desejados.

Logo em seguida, acrescente o tomate sem semente (em pedaços), um dos sachês de sazón e deixe ferver.

Após os tomates estarem quase murchos, acrescente a carne e deixe refogar.

Em seguida, acrescente a azeitona e o outro sachê junto com o sal.

Deixe por uns 10 minutos cozinhando até secar água ou caso queira ela mais molhadinha, desligue o fogo antes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21844-carne-moida-magnifica.html>