

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21844-carne-moída-magnífica.html>