

QUIBEBO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

mandioca picada em cubos

300 g de carne moída

500 ml de água

sal a gosto

caldo de galinha a gosto

tempero verde a gosto

1 batata

1 cenoura

cebola a gosto

alho a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o alho, caldo de galinha, sal e tempero verde, depois frite a carne moída até dourar e ficar sem água.

Com a carne moída pronto, adicione a mandioca e acrescente água, depois de levantar fervura coloque a batata e a cenoura.

Então deixe ferver até cozinhar e engrossar o caldo, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22835-quibebodecarne-moída.html>