

CARNE MOÍDA COM MILHO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída de preferência carne magra como patinho.

1 lata de milho verde

1 tomate sem pele picado em cubos pequenos

1 cebola pequena picada em cubos pequenos

cebolinha a gosto

alho, sal e temperos a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente o óleo e o alho.

Espere fritar e acrescente a carne moída.

Frite a carne mexendo-a com frequência para que não fique "empelotada".

Assim que a carne não estiver mais vermelha, acrescente a cebola picadinha e deixe-a fritando junto com a carne.

Em seguida, acrescente o tomate sem pele e picado e depois acrescente o milho verde sem água e mexa.

Após colocar o milho verde, acrescente os demais temperos a gosto (sal, pimenta-do-reino, sazón etc).

Desligue o fogo e coloque cebolinha a gosto , mexa bem e pronto.

Se preferir, cozinhe alguns ovos para servir junto.

Ideal para comer com arroz branco no almoço ou com pão como lanche da tarde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24494-carne-moida-com-milho.html>