

CARNE RÁPIDA DE PANELA COM ABOBRINHA E PÁPRICA

INGREDIENTES

500 g de carne sem gordura/nervos cortada em cubos

6 dentes de alho em fatias fininhas

1/4 de cebola pequena cortada em cubos

2 abobrinhas médias descascadas cortadas em cubos

1 colher de sopa de páprica (não ardida)

1 ramo pequeno de salsa picado

1 ramo de cebolinha picado

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de sal (ou adicione a gosto)

100 ml de água ou 1/2 copo pequeno

MODO DE PREPARO

Quanto mais macia a carne, mais rápido fica pronto.

Coloque o azeite em uma panela (anti-aderente de preferência), espere 2 minutos e adicione o alho, cebola e salsa.

Após, aproximadamente, 5 minutos ou até cebola ficar translúcida, adicione os cubos de carne, o sal e a páprica.

Doure todos os lados da carne, até ela pegar cor e começar a soltar água.

Adicione a abobrinha, a cebolinha e água.

Tampe e deixe cozinhando por 10 a 20 minutos (depende do seu fogo) ou até a abobrinha quase desmanchar com o garfo.

Abra a panela e deixe cozinhando por mais 5 a 10 minutos ou até o caldo engrossar.

Está pronto para servir.

Sirva em um pirex.

Ótimo com pão francês ou pão italiano.

Você pode preparar uma salada simples de entrada.

A páprica por ser um tempero forte, vai combinar muito bem com vinhos tinto (Merlot ou Shiraz).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28122-carne-rapida-de-panela-com-abobrinha-e-paprica.html>