

ENSOPADINHO DE BATATA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

100 g bacon
400 g carne moída
1 cebola média picada
3 dentes de alho picado
1 pimentão picado
2 colheres de sopa de azeitona picada
1 molho de cabolinha
1 molho de salsinha ou coentro
5 colheres de sopa de extrato de tomate
2 sachê de sazón de carne
pimenta-calabresa
200 ml de água
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os bacon na panela e frite.

No óleo do bacon, refogue a cebola e o alho.

Coloque a carne moída.

Após dourar a carne, coloque o pimentão, azeitonas, cebolinha e a salsinha e misture bem.

Em seguida, acrescente o extrato de tomate, o sazón, a pimenta e o sal a gosto.

Quando começar a ferver, coloque a batata e misture.

Acrescente a água, tampe a panela e deixa cozinhar por 30 minutos.

Você pode deixar o ensopadinho molhadinho ou mais sequinho, deixando cozinhar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28139-ensopadinho-de-batata-com-carne-moida.html>