CARNE MOÍDA DA NATHY

INGREDIENTES

500 g de carne moída (patinho ou acém)

1 colher de sopa de alho moído

2 colheres de sopa de cebola em cubos

2 colheres de sopa de alho poró

2 colheres de sopa de cheiro verde

2 tomates picados em cubos

100 g de azeitona preta picadinha

2 colheres de sopa de azeite

1 tablete de caldo de carne

tempero grill para carne (quantidade necessária)

sazón de picanha (quantidade necessária)

pimenta-do-reino (quantidade necessária)

pimenta calabresa (quantidade necessária)

páprica (quantidade necessária)

orégano (quantidade necessária)

manjericão (quantidade necessária)

3 mandioquinhas cortadas em cubos pequenos

3 batatas cortadas em cubos pequenos

2 colheres de sopa de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o azeite e deixe esquentar.

Adicione a cebola e o alho poró e frite até murchar.

Adicione o alho e deixe dourar.

Adicione a carne moída e vá desmanchando com um garfo para que fique bem soltinha e bem frita.

Adicione os tomates e os temperos (menos o cheiro verde e o tablete de carne).

Enquanto isso, em um canecão, ferva 1 litro de água com o tablete de carne, até desmanchar.

Assim que secar a carne, adicione a mandioquinha e a batata, mexa e adicione água fervente com o tablete de carne.

Não é necessário cobrir a carne com água, somente até os ingredientes se soltarem.

Adicione neste momento as duas colheres de sopa de extrato de tomate.

Tampe a panela e deixe ferver até secar a água, assim que secar verifique se os legumes estão ao ponto, se ainda estiverem duros, adicione mais água.

Já com os legumes ao ponto e a carne sequinha, adicione as azeitonas e o cheiro verde.

Sirva com arroz branco!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29023-carne-moida-da-nathy.html