

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)
manjerição (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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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