

CARNE DIFERENTE COM BATATAS

INGREDIENTES

2 bifes grandes de carne bovina (usei patinho)
2 batatas médias cortadas em cubinhos
1/4 de pimentão verde cortado em pedaços pequenos
2 xícaras (chá) de água (240 ml)
1/4 xícara (chá) de molho pronto de tomate (60 ml)
1 colher (sopa) de colorau
tempero sazón para carne a gosto
sal e tempero pronto (usei com toque de louro) a gosto
óleo

MODO DE PREPARO

Pique os bifes em pedaços pequenos e tempere-os com um pouco de Sazón e tempero pronto, reserve.
Ponha no fogo uma panela (a minha tem 18 cm de diâmetro).
Coloque o óleo, aproximadamente 2 colheres de sopa.
Quando o óleo estiver quente, ponha a carne.
Deixe fritar, mexendo de vez em quando, até a água (que a carne solta) secar.
Acrescente as batatas e o pimentão e mexa.
Ponha as 2 xícaras de água e acrescente sal, mais um pouco de tempero pronto e Sazón.
Prove se o sal está bom.
Deixe ferver, mexendo de vez em quando, até que a batata esteja quase cozida (deixei por 10 minutos).
Acrescente o molho de tomate e o colorau. Mexa e deixe no fogo por mais 5 minutos.
Sirva a carne com arroz branco e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30729-carne-diferente-com-batatas.html>