

PATINHO COM BATATAS

INGREDIENTES

600 g de patinho cortado em pedaços

4 dentes de alho

4 colheres de vinagre

sal a gosto

4 batatas picadas

1 cebola cortada em rodela

1 fio de azeite

6 colheres de molho de tomate pronto

1 colher de catchup

1 colher de mostarda

1 tablete de carne

1 colher de chá de páprica doce

1 pitada de cominho moído

orégano a gosto

salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em cubos e cozinhe com uma pitada de sal por dez minutos.

Corte o patinho em pedaços, adicione sal, alho amassado e vinagre.

Em uma panela, coloque a cebola em rodela com um fio de azeite e deixe amolecer um pouco.

Adicione a carne, a páprica doce, o orégano, a salsa picada e o tablete de carne diluído em água.

Acrescente uma xícara de água e deixe cozinhar.

Quando tiver pouca água, adicione o catchup, a mostarda, o molho de tomate e adicione mais meia xícara de água.

Quando a carne estiver bem cozida, pode desligar.

Sirva em seguida com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31105-patinho-com-batatas.html>