

CALDO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1 cebola grande

2 tomates

pimentão

pimenta-do-reino (a gosto)

catchup

azeite

2 xícaras cheia de farinha fina de mandioca (para uma receita mais saborosa molhe a farinha com água e uma pitada de sal e misture em um prato para ficar como uma papinha, reserve)

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com todos os temperos na panela de pressão durante 10 minutos.

Acrescente água e coloque na pressão durante 15 minutos para ficar bem cozida e macia. Retire a pressão da panela e acrescente mais água.

Coloque a farinha e mexa sem parar até engrossar e ferver.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32044-caldo-de-carne-moida.html>