

# CARNE MOÍDA COM TOMATES

## INGREDIENTES

500 g carne moída (carne da sua preferência)

2 colheres de extrato de tomate

2 colheres de azeite ou óleo comum

2 dentes de alho

1 cebola média picada

2 tomates grandes maduros

1 pimentão pequeno picado

temperos a gosto

cheiro verde

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com alho e temperos de sua preferência (cominho, coentro, noz moscada e etc). Acrescente um fio de azeite.

Coloque a cebola picada, o pimentão e os tomates, misture bem os temperos.

Reserve por alguns minutos. Aqueça o azeite e coloque o extrato de tomate.

Adicione a carne e refogue por 5 minutos. Acrescente 1 xícara de água e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo brando.

Corte o cheiro verde bem fininho e acrescente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32214-carne-moída-com-tomates.html>