

CARNE MOÍDA REFOGADA DIFERENTE

INGREDIENTES

3 azeitonas
2 colheres de orégano
1 sazon de carnes
1/2 colher de colorífico
1 lata de seleta de legumes (quero)
1 alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro esprema o alho e coloque óleo e frite, coloque a carne moída.

Mexa, coloque o sal, depois coloque um pouco de água.

Acrescente orégano, sazón de carnes, colorífico, seleta (quero) e mexa.

Adicione a azeitona, fique de olho na água, pois ela não pode secar, a azeitona é o último ingrediente a ser colocado.

Depois disso espere secar a água e apague o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32771-carne-moida-refogada-diferente.html>