

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 oléo 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32771-carne-moida-refogada-diferente.html>