

# CARNE REFOGADA COM TOMATES

## INGREDIENTES

Cerca de 1 kg de carne (da sua preferência) cortada em cubos pequenos

2 tomates sem sementes picados

1 cebola pequena bem picada

1 dente de alho picado bem pequeno

1 pedaço pequeno de gengibre ralado ou picado

Sal a gosto.

2 pacotinhos de Sazón para carnes, ou qualquer outro tempero de sua preferência

2 colheres de shoyu (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha tempere a carne com Sazon, alho e gengibre e reserve;

Enquanto isso, corte os outros ingredientes;

Após ter cortado os ingredientes misture-os a carne;

Aqueça uma panela funda com um cerca de uma colher de azeite ou óleo;

Quando a panela já estiver aquecida acrescente a carne e o shoyu;

Deixe cozinhar em fogo médio na água da própria carne;

Quando a água estiver secado experimente para ver se a carne está no ponto, se estiver, desligue o fogo e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32801-carne-refogada-com-tomates.html>