

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 Sazon 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>