

CARNE COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de carne vermelha (ponta de agulha ou musculo) em cubos

1 leite de coco

1 cebola picada e em rodelas

1/2 pimentão picado e em rodelas

1 colher de sopa de extrato de tomate

1 tomate picado e em rodelas

coentro (a gosto)

manjeriçã (a gosto)

pimenta do reino (a gosto)

corante (a gosto)

orégano (a gosto)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o pimentão e tomate.

Coloque a carne e mexa por 5 minutos.

Adicione o extrato de tomate, corante e pimenta-do-reino.

Após 5 min, adicione água (não pode cobrir a carne).

Deixe cozinhar na panela de pressão.

Assim que a carne estiver cozida, coloque em uma panela (prefiro o tipo de panela que fazemos moqueca) com pouco caldo.

Quando estiver secando o caldo, coloque o leite de coco, cebola, pimentão e tomate em rodelas.

Quando começar a ferver, coloque o orégano, manjeriçã e coentro.

Desligue o fogo e sirva.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32908-carne-com-leite-de-coco.html>