

CARNE MOÍDA COM MOLHO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 1 cebola picada
- 1 pimentão picado
- 1 sazón
- 1 tomate picado
- 1 alho picado
- 1/2 lata de massa de tomate
- 1 colher de sopa de limão
- 1/2 colher de pimenta

MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de óleo na panela, adicione o alho e depois a cebola picada, mexendo de vez em quando para não queimar.

Coloque o sazón para dourar.

Acrescente a carne moída, espere cozinhar por 10 a 15 minutos.

Depois que a carne estiver cozida coloque o tomate picado e o pimentão.

Mexa mais um pouco e adicione o molho de tomate.

Deixe ferver um pouco e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33904-carne-moída-com-molho.html>