

CARNE ENSOPADA DA TAY

INGREDIENTES

- 1 kg de músculo
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 2 tomates médios
- 1 batata grande cortada em cubos grandes
- 1 pimentão pequeno
- 1 folha de louro
- 2 caldos de galinha
- 1 litro de água quente
- 2 colheres de vinagre
- 4 colheres bem cheias de extrato de tomate
- salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho depois acrescente a carne e refogue novamente.

Depois que a carne estiver bem refogada acrescente tomates, pimentão e a batata e deixe cozinhar por 5 minutos.

Agora você coloca o louro, o caldo de galinha e o vinagre e cozinhe por mais 2 minutos.

Para finalizar coloque a água quente e o extrato de tomate e deixe por 20 minutos na pressão.

Essa receita fica uma delícia com uma macarrão alho e óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36090-carne-ensopada-da-tay.html>