

## 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 delicia com uma macarrão alho e óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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