

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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