

CARNE MOÍDA FÁCIL E RÁPIDA

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 cebola em pedaços grandes
1 tomate em pedaços grandes
2 dentes de alho
cheiro verde ou salsinha a gosto
1/2 xícara de molho de tomate
4 colheres de ketchup
1/2 xícara de água
1 colher de óleo ou manteiga
sal a gosto
pimenta preta a gosto
2 colheres de vinagre ou suco de limão

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o vinagre ou limão e reserve.

No liquidificador bata até virarem líquido a cebola, o tomate, o alho, o cheiro verde, o molho de tomate, o ketchup e a água.

Em uma panela derreta a manteiga ou esquente o óleo, junte o líquido do liquidificador e deixe ferver por uns 10 minutos.

Junte a carne moída e com uma colher mexa para não criar bolas de carne.

Acerte o sal e a pimenta.

Deixe cozinhar por mais 20 minutos ou até secar.

Ótimo para crianças que não gostam de ver os pedaços de verduras.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36499-carne-moida-facil-e-rapida.html>