

CARNE COLORIDA SUSTENTÁVEL

INGREDIENTES

2 ou 3 xícaras de chá de sobras de carne desfiadas (a carne que utilizamos para fazer carne louca)

1 xícara de chá queijo coalho picado em cubos

1 cebola grande

1 tomate Italiano cortado em cubos, sem semente e sem pele

2 pimentas verdes

1 pimenta vermelha

1 pimentão amarelo

azeite

alho

cheiro verde a gosto

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola até dourar no azeite.

Acrescente o alho, as pimentas, o pimentão e o tomate.

Junte as sobras de carne desfiada e deixe refogar em fogo baixo por 3 minutos.

Para finalizar acrescente o queijo coalho, deixe por mais 2 minutos, em seguida acrescente o cheiro verde. Mexa delicadamente até murchar e desligue.

Para o sal, acrescente de acordo com a necessidade.

Pois o queijo e a carne podem ter o sal necessário para seu paladar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36642-carne-colorida-sustentavel.html>