

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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