

CARNE MOÍDA COM BATATAS BRANCAS AO MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 cebola bem picada

5 batatas brancas

extrato de tomate a gosto

1 tomate picado sem sementes

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as batatas sem casca e deixe cozinhar

Depois de colocar as batatas para cozinhar, pique a cebola e doure

Depois, junte a carne moída e deixe cozinhar até secar a água que soltou

Quando as batatas começarem a ferver, cronometre de 7 a 10 minutos

Despeje o extrato de tomate e o molho triturado no liquidificador

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3699-carne-moida-com-batatas-brancas-ao-molho-vermelho.html>