

# CARNE MOÍDA AO LEITE

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 2 gomos de linguiça calabresa moída
- 150 a 200 g de bacon sem o couro e moído
- 2 copos de leite
- 250 g de molho de tomate
- sal
- 1 colher de café açúcar
- 4 colheres de salsinha ou coentro
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho grandes

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela média o alho amassado para dourar.

Coloque a cebola picada e refogue ao ponto.

Em seguida coloque a carne moída já misturada com a calabresa e o bacon.

Quando estiver bem dourada e seca coloque sal a gosto e o açúcar, mexa bem.

Em seguida coloque a salsinha ou coentro, o leite e o molho de tomate, deixe ferver e encorpar.

Sirva quente no macarrão ou risoto de carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38667-carne-moida-ao-leite.html>