

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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