

ENGASGA GATO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 copo americano de farinha de mandioca

alho

1 cebola bem picadinha

massa de tomate

pimenta a gosto

sal a gosto

cheiro verde picado

1 copo americano de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o alho e a cebola, coloque a carne moída.

Quando a carne estiver bem corada, coloque a massa de tomate.

Coloque a água e deixa ferver.

Coloque o cheiro verde e tempere com sal e pimenta.

Coloque a farinha e mexa até ficar em um ponto suculento.

Deixe ferver e se ficar muito grosso acrescente mais água, até ficar no ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40131-engasga-gato.html>