

CARNE MOÍDA SIMPLES COM SALSICHA

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 dente de alho
3 colheres de sopa de óleo
sal a gosto
1 colher de sopa de colorau
pimenta-do-reino a gosto
1 pé de cheiro verde (couve, cebola de palha e cheiro verde)
1 cebola pequena
1 tomate pequeno
2 unidades de salsichas
água

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o sal, o colorau e a pimenta-do-reino. Reserve.

Corte o tomate, a cebola, as salsichas e os outros ingredientes verdes.

Reserve.

Em uma panela coloque o óleo e o alho e deixe esquentar até subir aquele cheirinho gostoso.

Adicione a carne, refogue bastante até a carne ficar soltinha, e com cor.

Quando a carne já estiver soltinha adicione todos os ingredientes cortados, e misture bem.

Para finalizar adicione a água, deixe cobrir um dedo acima da carne.

Quando o caldo estiver grosso, a carne já está pronta.

Agora é só servir com arroz, ou com Baião de Dois.

Bom apetite!!!

Se quiser adicionar Extrato de tomate e Creme de leite, fica bom também, ótimo para comer como Cachorro quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40338-carne-moida-simples-com-salsicha.html>