

CARNE MOÍDA DA VOVÓ

INGREDIENTES

700 g de carne moída (pode ser qualquer carne)

1 cebola média

salsa cebolinha

azeitonas

1 colher de sopa bem cheia de extrato de tomate

óleo

alho

pimenta-do-reino

azeite

2 caldos de carne

sal

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com alho, pimenta-do-reino, azeite e deixe pegar gosto um pouco.

Em uma panela coloque o óleo (2 colheres) para esquentar e refogue a cebola picadinha, depois jogue a carne na panela, mexa, quando estiver solta a carne jogue o caldo de carne.

Pique salsa, cebolinha e azeitona e misture.

Quando a carne estiver seca coloque o extrato de tomate e mexa bem, tudo em fogo alto, até você achar o seu ponto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/42623-carne-moida-da-vovo.html>