

# CARNE MOÍDA COM JARDINEIRA DE LEGUMES

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 kg de batata lavada

1/2 kg de cenoura

vagem a gosto

1/2 kg de chuchu

mais legumes de acordo com o seu gosto (de preferência, 4 tipos de legumes)

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com alho, sal e caldo de carne.

Refogue na panela com um fio de óleo, espere levantar fervura e deixe ferver por 10 minutos.

Já deixe todos os legumes picados e lavados separadamente.

Adicione todos os legumes à carne que está fervendo na panela.

Caso seja necessário, acrescente um pouco de água, mas cuidado pois alguns legumes já vão soltar água.

Deixe ferver por mais 20 minutos, até os legumes estarem cozidos.

Aí é só servir acompanhada arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43182-carne-moída-com-jardineira-de-legumes.html>