

# ENSOPADINHO DE CARNE COM BATAS

## INGREDIENTES

1,5 kg de carne (pá - peito - acém)

2 cebolas

2 tomates sem casca

5 dentes de alho

1 tablete de caldo de carne

1/2 xícara de massa de tomate

2 batatas grandes

alecrim (a gosto)

pimenta-do-reino (a gosto)

sal (a gosto)

azeite

salsa

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos médios.

Tempere-a com 2 dentes de alho amassados, alecrim, pimenta-do-reino, sal.

Reserve a carne temperado por, aproximadamente, 1 hora.

Pique as cebolas e os 3 dentes de alho em pedaços bem pequenos.

Coloque azeite em uma panela e faça um refogado com as cebolas e os dentes de alho.

Após dourar o refogado, coloque a carne picada, o caldo de carne e feche a panela. A carne cozinhará na água produzida por ela.

Enquanto a carne cozinha, corte as batatas em pedaços médios.

Ao perceber que a carne já está cozida, coloque as batatas cortadas e a massa de tomate e feche a panela. Não deixe as batatas cozinarem muito, pois poderá virar um purê.

Deixe por 15 minutos e apague o fogo. As batatas cozinharão no vapor da carne.

Coloque em uma travessa e corte, bem fininha, a salsa para enfeitar o seu prato.

Sirva com uma arroz branco bem soltinho e fresquinho. Você vai arrasar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43650-ensopadinho-de-carne-com-batas.html>