

# ENSOPADO DE MAXIXE COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 kg de maxixe  
1 kg de carne de boi de sua preferencia e moída  
1 cebola grande picada  
1 tomate grande sem pele e sem semente picado  
2 colheres(sopa) de óleo  
alho picado  
1 cubo de caldo de carne  
sal

## MODO DE PREPARO

Descasque o maxixe, raspando a casca espinhosa com uma faca, sem danificar a casca verde para evitar desperdício, pique do tamanho que preferir e reserve.

Em uma panela refogue bem a carne com o restante dos ingredientes até ela fritar um pouco.

Depois da carne refogada coloque o maxixe, acrescente um pouco de água quente e deixe refogar sempre acrescentando água quando necessário até que fiquem macios.

Desligue e se preferir coloque por cima um pouco de salsa picada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44074-ensopado-de-maxixe-com-carne-moida.html>