

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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