

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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