CARNE MOÍDA COM BATATAS

INGREDIENTES

2 batatas inglesa médias

500 g carne moída

50 ml de vinagre branco

1 cebola grande

4 dentes de alho

3 colheres (sopa) de azeite

1 tomate grande picado

1/2 pimentão picado

1/2 ramo de coentro

1 pitada de colorau e cominho

2 sachês de tempero de carne

400 ml de água filtrada

200 g de molho de tomate

1 lata dueto de milho e ervilha

150 g de azeitonas verdes fatiadas

MODO DE PREPARO

Lave a carne moída em uma peneira com o vinagre depois enxágue e reserve

Adicione a carne moída juntamente com a cebola e o alho na panela, deixe fritar a carne até que a água liberada pela carne seque na panela

Tudo isso em fogo baixo

Adicione ainda o milho, a ervilha e as azeitonas, deixe ferver por uns 5 minutos e desligue o fogo

Pode servir em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4496-carne-moida-com-batatas.html