CARNE MOÍDA À MODA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída (com um pouco de gordura)

1 cebola média

2 dentes de alho grandes

1 pimentão vermelho médio

4 colheres de sopa de vinagre balsâmico

5 colheres de sopa de azeite extra virgem

50 g de bacon defumado picado

1 colher de sopa de salsa

1 colher de sopa de cebolinha

pimenta-do-reino preta

sal

1 talo pequeno de canela

1 pitada de molho inglês

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o pimentão em rodelas (médias para finas), pique o alho.

Misture à carne moída junto com o sal, a pimenta-do-reino, o azeite e o vinagre balsâmico e reserve.

Doure o bacon em fogo alto, junte a mistura com a carne moída na panela, acrescente a salsa, a cebolinha e o talo de canela e misture tudo, mexendo bem.

tampe a panela e deixe no fogo médio por 3 minutos, mexa novamente e deixe mais 3 minutos no fogo médio.

Acrescente o molho inglês.

A partir daí misture até que a carne moída fique dourada e a cebola e o pimentão estejam bem cozidos.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45166-carne-moida-a-moda.html