CARNE MOÍDA COM MILHO E PIMENTÃO

INGREDIENTES

200 g de carne moída

200 g de milho verde

1 pimentão (cor de sua preferência) em pedaços pequenos

1 cebola picada

1 tomate em pedaços pequenos

4 dentes de alho para a carne

2 dentes de alho para o arroz

salsinha

arroz

azeite de oliva

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Inicie refogando a cebola e o alho com azeite até dourar

Acrescente a carne moída e misture

Continue misturando em intervalos para desmanchar a mesma até o momento que estiver bem cozido

Adicione sal e pimenta nesta etapa

Pique a salsinha em pedaços pequenos

Acrescente a carne moída e misture

Em seguida adicione os pedaços de pimentão e tomate e misture em intervalos por 10 minutos

O tempo de cozimento depende se você quiser que o pimentão esteja al dente ou não

Adicione mais água se for necessário

Comece o preparo do arroz refogando o alho com azeite e comece a fritura do arroz por 20 segundos e acrescente água fervente e um pouco de sal

Deixe cozinhando até a água secar completamente e reserve por 10 minutos

Sirva junto com a carne moída

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4559-carne-moida-com-milho-e-pimentao.html