

CARNE MOÍDA VAPT-VUPT MIL E UMA UTILIDADES

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 1 colher (sopa) de óleo
- 4 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 3 tomates italianos grandes
- 3 caldos de carne (se preferir com menos sal coloque 2 e complete com sal a seu gosto)
- 2 colheres (sopa) de salsinha
- Pimenta-do-reino branca a gosto
- azeitonas verdes a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro refogue a carne no óleo, até ela perder a cor vermelha.

Junte a cebola e o alho picadinhos até ficarem incolor (não deixe passar disso para não ficar amargo).

Após isso coloque o tomate e o caldo de carne e deixe refogar até murchar.

Mexa e coloque os últimos ingredientes na ordem e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45706-carne-moida-vapt-vupt-mil-e-uma-utilidades.html>