

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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