CARNE MOÍDA REFOGADA COM LEGUMES

INGREDIENTES

350 g de carne moída

2 colheres de chá de oléo

1/2 cebola picada

5 dentes de alho amassado

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

1 xícara de chá de água

2 batatas médias picadinhas

2 cenouras picadinhas

1/2 xícara de chá de massa de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão acrescente o oléo em seguida refogue a cebola com o alho.

Quando a cebola e o alho estiverem transparente acrescente a carne moida e mexa bem.

Coloque a pimenta do reino e o sal e mexa bem.

Depois coloque a massa de tomate e misture bem.

Em seguida coloque a cenoura e a batata e a água e misture bem.

Tampe a panela de pressão e conte 10 minutos após pegar pressão no fogo médio e desligue o fogo.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46936-carne-moida-refogada-com-legumes.html