

# CARNE MOÍDA REFOGADA COM LEGUMES

## INGREDIENTES

350 g de carne moída  
2 colheres de chá de óleo  
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 óleo em seguida refogue a cebola com o alho.  
Quando a cebola e o alho estiverem transparente acrescente a carne moída 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46936-carne-moída-refogada-com-legumes.html>