CARNE MOÍDA À MINHA MODA

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído, ou qualquer outro tipo de carne que seja moída

1 lata de creme de leite

1 cebola cortada em rodelas

1 tomate picado junto com 1 pimentão

salsa ou coentro (opcional) bem picadinhos também

2 caldo de carne

2 colheres (sopa) de manteiga

Pimenta-do-reino, cominho, orégano e outros temperos podem ser acrescentados à vontade

4 dentes de alho esmagados ou picados

1/2 copo com água

1 pacote de extrato de tomate (opcional adicionar)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um pote separado misture todos os ingredientes que serao picados, exceto a cebola, na panela de pressão.

Acrescente com o fogo já aceso a manteiga e a cebola.

Deixe a cebola fritar na manteiga por 1 minuto e acrescente os demais ingredientes picados e os deixe dourar (seja breve para não torrar o alho).

Acrescente a carne,sal agosto e os demais temperos conforme desejar.

Por ultimo acrescente o meio copo com água e deixe a carne ''fritar'' uns 5 minutinhos.

Em seguida acrescente o extrato de tomate (caso queira) e o creme de leite.

Feche a panela de pressão e espere, depois que começar a pegar pressão conte mais uns 10 minutos dependendo da quantidade de molho que ficou.

Coloque num recipiente aberto e decore com algumas folhinhas de coentro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47512-carne-moida-a-minha-moda.html