

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 rodela
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 serão 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 a gosto e os demais temperos conforme desejar.

Por último 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>