

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 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47512-carne-moída-a-minha-moda.html>