

CARNE EM CUBOS COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de chã de dentro cortado em cubos
- 2 colheres de tempero para vinagrete desidratado(alho,salsa cebola ,cebolinha verde e pimentão vermelho)
- 2 colheres de sopa de vinagre de maçã
- 1 colher de sopa de azeite extravirgem
- 1 colher rasa (sopa) de sal
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 folha de louro
- 1 cebola cortada em fatias grossas
- óleo o suficiente para refogar
- 6 batatas
- 1 colher de temperos verdes

MODO DE PREPARO

GUARNIÇÃO:

- Guarnição:Descascar 6 batatas e cortá-las ao meio.
- Colocar 1 a 2 colheres de óleo numa panela.
- Colocar uma colher de alho picado.
- Refogar as batatas e acrescentar água e sal para cozinhá-las.
- Estando cozidas,arrume num refratário,colocando as batatas ao redor e os cubos de carne no centro.
- Salpique temperos verdes em cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48649-carne-em-cubos-com-batatas.html>