

# MACARRÃO COM CARNE E LEGUMES

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne em cubos
- 2 cebolas picadas
- 4 tomates picados
- 2 batatas cortadas em cubos
- 1 berinjela cortada em cubos
- 1 cenoura cortada em cubos
- 1 xícara de milho
- 1 xícara de ervilhas
- 1 colher de sopa de massa de tomate
- 1 colher de chá de coentro em pó
- 1 colher de chá de cominho em pó
- Sal ao gosto
- 1/4 xícara de óleo
- 1 pimentão picado
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de vinagre
- 1 pacote de macarrão já cozido com água e sal

## MODO DE PREPARO

Coloque a panela no fogão.

Depois coloque o óleo na panela e deixe aquecer um pouco.

Em seguida refogue a cebola.

Depois refogue o tomate até amolecer.

Coloque os temperos e massa de tomate, pouca água e deixe cozinhar uns 10 minutos.

Depois coloque a carne e vinagre, deixe cozinhar.

Quando estiver quase pronto coloque as batatas, berinjelas e cenoura, misture tudo e deixe cozinhar.

À parte cozinhe o macarrão e junte ao preparado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50721-macarrao-com-carne-e-legumes.html>