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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50721-macarrao-com-carne-e-legumes.html