

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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