COZIDO DE CARNE COM BATATA

INGREDIENTES

800 g de alcatra em cubos

2 dentes de alho

2 colheres chá de sal

1/2 xícara de óleo

2 xícaras chá de água fervente

300 g batata doce descascada e cortada em cubos

2 tomates sem peles e sem sementes picados

1 cebola cortada em tiras

100 g de ervilha torta

1 colher sopa de salsa picada

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho e o sal. Reserve.

Em uma panela de pressão aqueça o oléo e frite a carne até dourar.

Junte a água,tampe e cozinhe por 15 minutos. Acrescente a batata,os tomates e cozinhe por mais 10 minutos.

Junte a cebola, a ervilha e cozinhe sem a tampa por 5 minutos.

Acrescente a salsa.

Sirva quente.

Dica: se preferir, substitua a ervilha torta por uma lata de milho verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55861-cozido-de-carne-com-batata.html