

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 óleo 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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