

CARNE COM MOSTARDA AO MOLHO PICANTE

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 cebola média picada
2 pés de mostarda picados
1 colher (sopa) de azeite
1 dente de alho picado
1 caldo de carne
200 g de extrato de tomate
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino
300 ml de água

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho no azeite

Acrescente a carne moída e o caldo de carne

Quando estiver cozida a carne, acrescente o extrato de tomate, os pés de mostarda, a água e a pimenta; deixe ferver o molho até murchar a mostarda

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10056-carne-com-mostarda-ao-molho-picante.html>