

CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

800 g de carne moída
1/2 colher (sopa) de sal
suco de 1 limão
4 dentes de alho bem amassados
1 colher (sopa) de manteiga ou óleo
1 cebola grande picada
1 tomate grande picado
1/2 pimentão picado
2 folhas de louro
4 azeitonas sem caroço
1/2 xícara de molho de tomate
salsinha e coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela tempere a carne com sal, alho e limão
Em uma panela coloque a manteiga e junte a carne moída
Refogar bem até que fique sem cor
Adicione os demais temperos e misture bem
Mexa a cada 5 minutos
Depois de uns 30 minutos deve estar pronta
Coloque por cima o coentro picado e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12443-carne-moída.html>