

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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