

# CARNE MOÍDA COM BATATAS

## INGREDIENTES

2 batatas inglesa médias  
500 g carne moída  
50 ml de vinagre branco  
1 cebola grande  
4 dentes de alho  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 tomate grande picado  
1/2 pimentão picado  
1/2 ramo de coentro  
1 pitada de colorau e cominho  
2 sachês de tempero de carne  
400 ml de água filtrada  
200 g de molho de tomate  
1 lata dueto de milho e ervilha  
150 g de azeitonas verdes fatiadas

## MODO DE PREPARO

Lave a carne moída em uma peneira com o vinagre depois enxágue e reserve

Adicione a carne moída juntamente com a cebola e o alho na panela, deixe fritar a carne até que a água liberada pela carne seque na panela

Tudo isso em fogo baixo

Adicione ainda o milho, a ervilha e as azeitonas, deixe ferver por uns 5 minutos e desligue o fogo

Pode servir em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4496-carne-moida-com-batatas.html>