

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10654-carne-com-mostarda-ao-molho-picante.html>