

CARNE MOÍDA COM PIMENTÃO

INGREDIENTES

- 500g de carne moída
- 2 pimentões verde
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 dentes de alho
- 1/2 cebola pequena
- Temperos a gosto de sua preferência
- 1/2 limão
- 1/2 sachê de molho de tomate
- 1/2 pacotinho de queijo ralado
- 1 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

- Pique os dois pimentões em quadrados médios
- Refogue o alho e a cebola na manteiga
- Acrescente a carne muida
- Refogue a carne por 5 minutos
- Acrescente os pimentões picados e os temperos
- Refogue por 3 minutos
- Acrescente o molho de tomate e um copo (americano) de água
- Cozinhe por 5 minutos
- Depois de desligado, acrescente o queijo ralado

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4378-carne-moida-com-pimentao.html>