

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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4947-carne-moída-com-batatas.html>