

# CARNE MOÍDA COM MILHO E PIMENTÃO

## INGREDIENTES

200 g de carne moída  
200 g de milho verde  
1 pimentão (cor de sua preferência) em pedaços pequenos  
1 cebola picada  
1 tomate em pedaços pequenos  
4 dentes de alho para a carne  
2 dentes de alho para o arroz  
salsinha  
arroz  
azeite de oliva  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Inicie refogando a cebola e o alho com azeite até dourar  
Acrescente a carne moída e misture  
Continue misturando em intervalos para desmanchar a mesma até o momento que estiver bem cozido  
Adicione sal e pimenta nesta etapa  
Pique a salsinha em pedaços pequenos  
Acrescente a carne moída e misture  
Em seguida adicione os pedaços de pimentão e tomate e misture em intervalos por 10 minutos  
O tempo de cozimento depende se você quiser que o pimentão esteja al dente ou não  
Adicione mais água se for necessário  
Comece o preparo do arroz refogando o alho com azeite e comece a fritura do arroz por 20 segundos e acrescente água fervente e um pouco de sal  
Deixe cozinhando até a água secar completamente e reserve por 10 minutos  
Sirva junto com a carne moída

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5038-carne-moída-com-milho-e-pimentao.html>