

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/5039-carne-moída-com-milho-e-pimentao.html>