

CARNE MOÍDA COM BATATAS BRANCAS AO MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 cebola bem picada
5 batatas brancas
extrato de tomate a gosto
1 tomate picado sem sementes

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as batatas sem casca e deixe cozinhar
Depois de colocar as batatas para cozinhar, pique a cebola e doure
Depois, junte a carne moída e deixe cozinhar até secar a água que soltou
Quando as batatas começarem a ferver, cronometre de 7 a 10 minutos
Despeje o extrato de tomate e o molho triturado no liquidificador

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3699-carne-moída-com-batatas-brancas-ao-molho-vermelho.html>