

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3956-carne-moida-com-pimentao.html>