

Carne moída refogada com legumes

www.receitasdafia.com/receitas/carne-moída-refogada-com-legumes

Sabe aquela comidinha caseira que lembra sua infância? Essa receita é super simples, saborosa e agrada todos os paladares !!

Carne moída refogada com legumes

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 1 dente de alho picado
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 [batata](#) em cubos
- 500g de [carne moída](#)
- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 [cenoura](#) em cubos
- 1/2 xícara (chá) de azeitona preta picada
- 1 tomate sem sementes em cubos
- Sal a gosto
- 1 cubo de caldo de carne
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de água
- Cheiro-verde picado a gosto

Modo de Preparo

1. Aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite a carne por 5 minutos ou até secar a água.
2. Adicione a cebola, o alho e frite até dourar.
3. Acrescente o extrato e refogue por 2 minutos.
4. Despeje a batata, a cenoura, o tomate, o caldo de carne, a azeitona, a água, tampe e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 15 minutos ou até encorpar e os legumes amaciarem.
5. Tempere com sal, pimenta e transfira para uma travessa.
6. Polvilhe com cheiro-verde.
7. Bom apetite