

Carne Moída com Batata

Receita Rápida e Prática



Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- meio quilo de carne moída
- 2 batatas sem casca em cubos
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 tablete de Caldo de Carne

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne moída, até secar toda a água. Junte as batatas, o extrato de tomate e o MAGGI Caldo dissolvido em 2 xícaras (chá) de água fervente. Cozinhe, em fogo alto, com a panela semitampada por cerca de 15 minutos ou até que as batatas estejam macias. Sirva.

DICA:

– Se desejar, acrescente à carne meia xícara (chá) de ervilhas frescas à carne nos 5 minutos finais do cozimento.

- Rendimento: 4 porções

- Categoria da Receita: Prato Principal
- Tipo de Prato: Carnes vermelhas
- Tempo de Preparo: 15 min.
- Tempo Total de Preparo: 30 min.
 - Nível de Dificuldade: Fácil