Carne moída com batatas e cenouras

Ingredients

600 gramas de carne moída

4 dentes de alho picadinhos ou amassados

4 batatas médias cortadas em cubinhos

1 cenoura cortada em cubinhos

1 cebola picada

1/2 pimentão picado (opcional)

Sal, colorau e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de sopa de óleo

Cheiro-verde picadinho a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em uma panela, esquente o óleo e refogue levemente a cebola e o alho;

Adicione a carne, tempere com sal, colorau e pimenta. Misture e deixe refogar até ela mudar de cor e começar a soltar água;

Acrescente o pimentão e refogue mais um pouco;

Assim que a carne ficar bem soltinha, junte a batata, a cenoura e misture;

Tampe a panela e por vezes dê uma mexida até os legumes ficarem macios. Caso fique seco e os legumes ainda não estiverem cozidos, adicione um pouco de água para ajudar no cozimento;

Assim que os legumes terminarem de cozinhar, desligue o fogo e finalize com cheiro-verde;

Agora é só servir. Bom apetite!