

PICADINHO DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de paleta bovina
sal a gosto
alho a gosto
2 cebola (1 cortada bem pequena e outra em rodela)
1 pimentão verde cortado em rodela
4 dentes de alho picados
1 tomate maduro em pequenos pedaços
1 colher (sopa) de corante
200 ml de vinho tinto
3 colheres (sopa) de azeite
400 ml de água
4 folhas de louro
400 ml de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Corte a paleta em cubos pequenos, retirando o nervo do meio da carne
Tempere a carne com sal e alho a gosto
Em uma panela de pressão coloque as colheres de azeite, a cebola e o alho cortados e frite até dourar
Acrescente a colher de corante e frite a carne
Adicione os 400 ml de caldo de carne, o tomate e mais 400 ml de água
Coloque as quatro folhas de louro
Coloque na pressão por 25 minutos
Após retirar a pressão, acrescente a cebola e o pimentão cortados em rodela e deixe ferver por 5 minutos fora da pressão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11467-picadinho-de-carne.html>