

PICADINHO DE BISTECA BOVINA TEMPERADA

INGREDIENTES

2 kg de bisteca bovina
1/2 cebola
1/2 pimentão verde
óleo
2 colheres de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Esquente o óleo em uma panela
Adicione a cebola e deixar dourar
Adicione o pimentão verde e a carne e refogue
Tampe a panela e deixe
Por fim, adicione o extrato de tomate quando a carne estiver frita
Refogue por mais 5 minutos e desligue

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5109-picadinho-de-bisteca-bovina-temperada.html>