PICADINHO DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de paleta bovina

sal a gosto

alho a gosto

2 cebola (1 cortada bem pequena e outra em rodelas)

1 pimentão verde cortado em rodelas

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 rodelas e deixe ferver por 5 minutos fora da pressão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11467-picadinho-de-carne.html