

PICADINHO DE COXÃO MOLE

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole picado em cubos de 1 cm

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

óleo para refogar

temperos a gosto

1 lata de cerveja sem gelo

1 lata de molho de tomate

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de margarina

1/2 copo de requeijão

2 colheres (sopa) de amido de milho

sal e noz-moscada a gosto

200 g de muçarela ralada

batata palha

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o óleo, o alho, a cebola e refogue.

Acrescente a carne e os temperos até estar bem frito.

Coloque o molho de tomate, a cerveja e feche a panela.

Deve ficar na pressão, em fogo.médio por 25 minutos.

Em outra panela coloque o leite, o requeijão, a margarina, o amido de milho, sal e noz-moscada.

Leve ao fogo até engrossar.

Para montar: num pirex coloque a carne, a muçarela ralada (ou em fatias), o molho branco, a batata palha. Leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17475-picadinho-de-coxao-mole.html>