

PICADINHO DE CARNE COM VINAGRETE

INGREDIENTES

1 cebola media
1 1/2 tomate
1 pimentão verde
2 bifes de coxão mole
1/2 xícara de azeite de oliva
2 colheres (sopa) de molho inglês
1/2 limão taiti
5 colheres (sopa) de vinagre
pimenta e sal

MODO DE PREPARO

Pique a carne em tiras, tempere com sal e pimenta a gosto.

Em seguida, passe a carne na frigideira só até ficar branca, a carne tem que estar um pouco crua ainda, reserve a carne.

Pique o tomate, o pimentão e a cebola em tiras e coloque em um refratário de vidro, junte o limão, o azeite, o molho inglês, o vinagre e o sal e pimenta a gosto, misture.

Preaqueça o forno a 180° C, depois misture a carne com o vinagrete no refratário de vidro, coloque no forno e deixe por 15 minutos, e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20434-picadinho-de-carne-com-vinagrete.html>