

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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