

PICADINHO INCREMENTADO

INGREDIENTES

- 1 kg de coxão mole em tiras
- 2 cebolas picadas
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 xícara (chá) de polpa de tomate
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) creme de leite
- 200 ml de água fervente
- 1 envelope de tempero pronto para carnes opcional

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a manteiga em fogo alto, depois refogue a cebola e junte a carne.

Frite até mudar de cor, depois acrescente o milho, o tempero, o sal e a farinha de trigo, misture.

Adicione a polpa de tomate e água fervente, tampe e deixe cozinhar em fogo baixo até que a carne esteja macia, depois misture o creme de leite e retire do fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20521-picadinho-incrementado.html>