

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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