

GUIADO À PORTUGUESA

INGREDIENTES

700 g de carne de vaca
4 pimentos "2 vermelhos e 2 verdes "
1 colher (sobremesa) de pimenta branca "ou a gosto"
10 colheres (sopa) de polpa de tomate
700 g de batatas
3 alhos
1 cebola grande
óleo ou azeite
3 colheres (sopa) de vinho branco
sal

MODO DE PREPARO

Corte a carne de vaca aos cubos pequenos, corte os pimentos aos pedaços pequenos "sem semente ".

Retire a casca da batata e corte também os cubos como a carne de vaca.

Coloque a panela ao lume e junte óleo e deixe ferver.

Logo a seguir, junte a cebola picada e o alho picado, deixar até ficar apurado.

Junte 6 copos médios de água, a polpa de tomate pimenta, pimentos, sal, vinho.

Tampe a panela e deixe ferver por 1 minuto.

Junte a carne e as batatas e mexa um pouco, tampe a panela.

Espere o tempo de preparo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20953-guisado-a-portuguesa.html>