

PICADINHO DE CARNE PANAMENHO

INGREDIENTES

1 kg de filé mignon
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
1 sachê de molho tradicional
8 batatas para fritar cortadas em cubos
orégano a gosto
colorau a gosto
2 colheres (sopa) de azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubos e tempere com a cebola, o alho, o colorau, sal, azeite e orégano e reserve.

Corte a batata em cubinhos, frite e reserve.

Frite a carne até ficar dourada, acrescente o molho e deixe ferver um pouco para tirar a acidez do molho.

Coloque uma colher de café de açúcar rasa.

Adicione a batata frita em cubos aos poucos na carne e misture bem deixe ferver um pouco e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22397-picadinho-de-carne-panamenho.html>