

PICADINHO DIA A DIA

INGREDIENTES

1 kg de coxão duro ou contra filé bovino

2 colheres de óleo

2 dentes de alho amassados

2 colheres de extrato de tomate

3 tabletes de caldo de carne ou de costela

2 xícaras (chá) de abobrinha em cubos

2 xícaras (chá) de abóbora japonesa em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, aqueça 2 colheres (sopa) de óleo.

Acrescente 2 dentes de alho amassados e doure bem.

Coloque 1 kg de coxão duro ou contra filé bovino em cubos.

Enquanto a carne está fervendo e secando a água que sai da carne, ferva 5 xícaras (chá) de água e dissolva os 3 tabletes de caldo de carne ou costela.

Assim que estiver dissolvido, coloque 2 colheres (sopa) de extrato de tomate e mexa.

Coloque o extrato de tomate com o caldo dentro da panela.

Tampe a panela e cozinhe por 15 minutos, após iniciar a fervura.

Retire a pressão, abra a panela cuidadosamente, junte 2 xícaras (chá) de abobrinha em cubos e 2 xícaras (chá) de abóbora japonesa em cubos e cozinhe sem a pressão.

Cozinhe por cerca de 20 minutos com a panela parcialmente tampada, desligue e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/23047-picadinho-dia-a-dia.html>