

PICADINHO CASEIRO

INGREDIENTES

700 g de patinho ou miolo de acém cortado em pedaços

2 tomates

1 cebola

5 dentes de alho

1 pimentão

salsinha a gosto

2 batatas

2 cenouras

1 punhado de vagem

1 chuchu

1/2 abóbora japonesa/cabotiã

1/2 litro de água fervente

1 extrato de tomate

4 colheres de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a cebola e o alho em pedacinhos e reserve.

Corte o pimentão, o tomate e a salsinha e reserve.

Corte a cenoura, a abóbora, a batata e o chuchu em pedaços médios e reserve (corte a abóbora um pouco maior que os outros legumes, pois cozinha mais rápido).

Em uma panela de pressão, junte a carne, o alho, a cebola e o azeite e refogue bem até sumir a cebola.

Acrescente o tomate, pimentão e a salsinha e refogue por mais uns 5 minutos.

Quando estiver tudo refogado e soltando um pouco de caldo, junte 1 ou 2 colheres de extrato de tomate, quanto precise.

Acrescente sal, aproximadamente uma colher de sopa rasa.

Junte os legumes, abóbora, batata, cenoura, vagem e o chuchu e mexa para distribuir bem.

Acrescente a água fervente e feche a panela de pressão.

Deixe cozinhar por aproximadamente 20 a 25 minutos, abra a panela e veja se sobrou muito caldo.

Caso tenha muito, deixe a panela em fogo médio por mais 15 minutos sem a tampa; caso falte sal, acrescente uma colher de sobremesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23757-picadinho-caseiro.html>