

# PICADILLO BRASILEIRO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
2 colheres de azeite  
1 cebola grande picada  
2 dentes de alho amassados  
2 tomates maduros picados  
1 pimentão verde médio picado  
1 cenoura grande cortada em cubinhos  
4 batatas médias cortadas em pedaços pequenos  
1 lata de milho verde  
salsinha, cebolinha e coentro a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
2 copos de água  
1 lata pequena ou 1 sachê de extrato de tomate  
sal ou tempero misto a gosto

## MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite em uma panela grande, coloque a carne moída e cozinhe até secar toda a água e a carne ficar bem enxuta.

Acrescente primeiro a cebola, o alho, o sal e a pimenta e deixe dourar.

Em seguida coloque o pimentão, deixe cozinhar por uns 2 minutinhos.

Acrescente os tomates, salsinha, cebolinha e coentro.

Misture bem até o tomate começar a desmanchar.

Despeje o molho de tomate misturando bem, acrescente a água e mexa até levantar fervura.

Acrescente as batatas e cenoura picadas e o milho.

Quando ferver, abaixe o fogo e tampe a panela até as batatas e cenoura ficarem macias.

Desligue e deixe na panela tampada pelo menos 5 minutos antes de servir.

Sirva com arroz branco e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24033-picadillo-brasileiro.html>