

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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