PICADINHO DA ÍNDIA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 kg de acém picados em pedaços miúdos

2 dentes de alho amassados

1 cebola média picada

2 tomates, sem pele e sem sementes, picados

4 colheres de (sopa) rasas de farinha de trigo

2 colheres de (sopa) cheias de curry

2 tabletes de caldo de carne, dissolvidos em 1 litro de água fervente

1 maçã vermelha picada

1 banana -nanica picada

2 fatias de abacaxi picados

1 colher (sopa) de geleia de laranja (ou chutney)

1/2 xícara (chá) de uvas passas brancas

cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Leve a manteiga ao fogo e doure nela a carne, o alho e a cebola.

Junte o tomate e deixe refogar.

À parte, misture a farinha ao curry e acrescente-os ao picadinho.

Mexa bem e junte o caldo de carne dissolvido, aos poucos.

Deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre para que não grude na panela.

Cerca de 5 minutos antes do prato ficar pronto, acrescente a maçã, o abacaxi, a geleia, as uvas passas e cheiro-verde a gosto.

Deixe completar o cozimento e sirva acompanhado de arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24863-picadinho-da-india.html