

PICADINHO DE BATATA E CENOURA

INGREDIENTES

- 1 cubo de caldo de carne knorr
- 1 e 1/2 xícara de água fervente
- 1 colher de óleo
- 1/2 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 500 g de alcatra cortada em cubos médios
- 1/2 tomate picado
- 1 cenoura pequena cortada em rodela
- 1 batata cortada em cubos médios

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de carne na água fervente e reserve.

Aqueça o óleo numa panela de pressão, adicione a cebola e o alho e refogue.

Acrescente a carne e refogue até dourar.

Junte o tomate e a água com o caldo de carne dissolvido.

Tampe a panela e cozinhe por 20 minutos, contados a partir do início da pressão.

Espere sair todo o vapor, abra a panela e coloque a batata e a cenoura.

Tampe a panela e cozinhe por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26593-picadinho-de-batata-e-cenoura.html>