PICADO DE CHURRASCO

INGREDIENTES

churrasco assado do dia seguinte, picado em pequenos pedaços

1 cebola fatiada

3 dentes de alho picados

1/2 pimenta dedo-de-moça

1 xícara de pimentão amarelo e pimentão verde cortados em tirinhas finas

1/2 abobrinha ralada grosso

1/2 berinjela ralada grosso

1 tomate cortado em cubinhos

shoyo

molho inglês

MODO DE PREPARO

Fatie a cebola em rodelas finas.

Pique o alho e a pimenta dedo-de-moça em pedaços bem pequenos, reserve.

Corte em tirinhas, um pedaço de pimentão amarelo e faça o mesmo com um pimentão verde, o suficiente para encher uma xícara, reserve.

Descasque e rale a abobrinha e a berinjela em um ralador grosso.

Lave um tomate e retire todas as sementes, corte em cubinhos e reserve.

Pique o churrasco do dia seguinte, em pedaços pequenos, reserve.

Em uma frigideira, coloque um fio de azeite de oliva e acrescente a cebola, refogue por alguns minutos.

Acrescente o alho e a pimenta dedo-de-moça, deixe fritar sem queimar, mexendo sempre.

Depois de 2 à 3 minutos, acrescente os pimentões, abobrinha, berinjela e o tomate, deixe refogar por 5 minutos, em fogo bem baixo, mexendo sempre para não queimar.

Por último, coloque a carne, misture bem.

Ainda em fogo baixo, deixe a carne e os legumes soltarem seu caldo.

Quando estiver grudando na frigideira, coloque água, que não chegue a cobrir a carne, aumente o fogo e mexa bem para soltar o sabor que está no fundo da frigideira.

Deixe fritar até quase secar.

Quando não tiver mais água, coloque o shoyo e o molho inglês, deixe cozinhar mais alguns minutos e está pronto.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29584-picado-de-churrasco.html