

# PICADINHO DE CARNE COM CENOURA E MANDIOCA

## INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo  
2 colheres de sopa de bacon  
1/2 kg de coxão duro em cubos pequenos  
6 dentes de alho  
1 cebola grande em cubos  
1 tomate em cubos  
1/2 pimentão em cubos  
1 talo de salsa picado  
2 folhas de louro  
1 colher de sopa de cominho em pó  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 colher de sobremesa de farinha de trigo  
1/2 copo de vinho tinto  
3 cenouras em cubos  
1/2 kg de mandioca cozida em cubos  
salsa a gosto

## MODO DE PREPARO

Aqueça a panela de pressão e coloque o óleo, frite a carne até dourar.

Junte o bacon, o alho, a cebola, o salsa, o pimentão, o tomate, o louro, o cominho, o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Polvilhe com a farinha de trigo e misture bem.

Junte o vinho, a cenoura e água para cobrir.

Deixe cozinhar, na pressão, em fogo baixo, por 30 minutos mais ou menos.

Abra a panela e verifique se a carne está macia e se o caldo está grosso.

Se estiver junte a mandioca e a salsa.

Deixe aquecer e desligue o fogo.

Sirva com um ovo poché por pessoa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30858-picadinho-de-carne-com-cenoura-e-mandioca.html>