

PICADINHO DOS TALHERES (REFOGADO BÁSICO)

INGREDIENTES

1 cenoura

1 batata

3 colheres de sopa de óleo

1/2 cebola ralada

300 g de filé mignon em cubinhos

Sal

1 colher de sopa de farinha de trigo

100 g de ervilhas congeladas

2 xícaras de chá de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Descasque a cenoura e a batata e corte em cubinhos.

Aqueça o óleo e coloque a cebola ralada.

Quando murchar adicione a carne, temperada com sal e passada na farinha de trigo.

Deixe dourar.

Adicione a cenoura, a batata e as ervilhas e refogue por dois minutos.

Adicione o caldo de carne, tampe a panela e deixe cozinhar por vinte minutos.

Se secar muito adicione um pouco de água.

Decore o prato com salsa se quiser!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34710-picadinho-dos-talheres-refogado-basico.html>