

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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