

# PICADINHO DE CARNE AO MOLHO BRANCO CASEIRO

## INGREDIENTES

5 colheres de azeite

4 dentes de alho (socados)

2 knorr ou sazón

1 cebola cortada em rodelas

200 g azeitona picada

tempero verde a gosto (salsa, cebolinha, coentro)

2 copos e 1/2 de leite (copo americano)

3 colheres de trigo

400 g de carne para bife (picadinho)

sal (a gosto)

## MODO DE PREPARO

### CARNE:

Carne: Pegue uma frigideira e coloque 3 colheres de azeite e o alho.

Deixe dourar um pouquinho, em seguida jogue a carne e o tempero pronto (Knorr ou Sazón) e sal a gosto.

Deixe fritar a seu gosto, depois jogue a cebola e a azeitona. Refogue bem.

Coloque em uma forma e espalhe bem.

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Pegue uma panela e coloque 2 colheres de azeite. Coloque o tempero pronto (knorr ou Sazón).

Acrescente o leite e o trigo e mexa até engrossar como um mingau.

Coloque sal a gosto.

Acrescente o temperinho verde (Salsa, cebolinha, coentro).

Deixe por 1 minuto em fogo baixo.

Retire do fogo e jogue sobre a carne que já está na forma.

Leve ao forno e deixe assar por alguns minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35744-picadinho-de-carne-ao-molho-branco-caseiro.html>