

PICADO DE BODE

INGREDIENTES

2 kg de picado de bode
1 limão
vinagre
1 tomate picado
1 cebola picada
coentro(cheiro verde) e cebolinha picados
2 dentes de alho picados
1 tablete de caldo knorr de carne
1 batata inglesa picada
tempero seco
colorau
folha de louro
1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Escalde o picado com o limão e uma colher de sopa de vinagre.
Escorra e lave para sair o limão e o vinagre.
Coloque os alhos, temperos (colorau e tempero seco), knorr e mexa para misturar.
Coloque óleo e refogue um pouco.
Acrescente as verduras misturando novamente.
Acrescente água até cobrir.
Deixe ferver observando e deixando engrossar um pouco.
Pronto e só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36557-picado-de-bode.html>