

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>