

PICADINHO DE BISTECA COM PURÊ

INGREDIENTES

1 kg de bisteira congelada

1/2 kg de batata para purê

1 copo de trezentos ml de leite integral

1 colher de sopa de vinho tinto

1 cebola média

sal a gosto

orégano a gosto

2 dentes de alho

1 limão

300 ml de água

1 saquinho de trezentos e quarenta gramas de molho de tomate

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Descongele a bisteira.

Corte-a em cubos médios.

Tempere-os com sal a gosto, limão, metade da cebola picada em cubos, orégano e um dente de alho picadinho.

Deixe em um recipiente tampado por dez minutos.

Enquanto isso prepare as batatas para o purê.

Descasque-as e ponha para cozinhar em uma panela de pressão por cinco minutos, após o pino da panela começar a girar.

Em outra panela ponha azeite, o resto da cebola picada, alho e sal a gosto.

Espere tudo dourar e depois acrescente o molho de tomate e o vinho tinto.

Até ferver um pouco.

Junte a bisteira picada ao molho e acrescente a água toda.

Espere cozinhar em fogo médio por mais ou menos quarenta minutos.

Enquanto isso, amasse bem as batatas cozidas.

Misture a manteiga e vá mexendo em fogo baixo.

Acrescente pouco a pouco o leite pedido até ficar em textura homogênea.

Sirva o picadinho ainda quente por cima do purê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/36974-picadinho-de-bisteca-com-pure.html>