

PICADINHO DE CARNE AO ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole

2 dentes de alho

1 cebola média

2 caldos de carne

1 pimentão de cada cor

4 tomates

1 alho poró

3 colheres de óleo

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho.

Coloque a carne cortada em cubos para refogar.

Quando a carne estiver macia coloque os pimentões em cubos.

Coloque o caldo de knorr deretido em 1/2 xícara de água quente.

Mexa e se não deu o ponto de sal na carne.

Coloque mais uma pitada de sal e o alho poró.

Abafe a panela por 10 minutos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37170-picadinho-de-carne-ao-alho-poro.html>