

PICADINHO HÚNGARO SIMPLES POR DÚ BADARÓ

INGREDIENTES

óleo de soja

350 g de maminha cortada em cubos pequenos

2 colheres de sopa de páprica picante

2 colheres de sopa de shoyu

1 pitada de pimenta-do-reino

300 ml (1 e 1/2 copo) de leite integral

2 colheres de sopa de tapioca (pó) (ou maizena)

1 copo de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa vasilha, coloque a carne e misture bem com a páprica, o shoyu, a pimenta e uma pitada de sal.

Aqueça o óleo e ponha a carne para selar por 2 ou 3 minutos mexendo sempre para selar uniformemente.

Desligue o fogo.

Dissolva a tapioca (ou maizena) no copo de água e misture no molho.

Ligue o fogo alto e mexa sempre até o caldo engrossar.

Sirva em seguida acompanhado de arroz branco e batatas sauté ou palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37693-picadinho-hungaro-simples-por-du-badaro.html>