

PICADINHO DE BIFE DE ALCATRA OU CONTRA FILÉ

INGREDIENTES

265 g de bife alcatra ou contra filé cortados em tiras pequenas

2 dentes de alho grandes

1/2 cebola picadinha

1 colher de óleo

1 tomate picadinho sem sementes

1 caldo de costela

1 pitada de cominho

1 pimentão cortado em rodelas

1 cenoura cortada em rodelas

MODO DE PREPARO

Cozinhe as cenouras e reserve.

Soque os dentes de alho e doure em óleo quente.

Quando estiver corado jogue a carne já picada e o caldo de costela.

Mexa para não grudar, quando estiver cozida jogue os tomates e a cebola cortadas e mexa.

Jogue um pouquinho de água pra fazer um caldo e por último coloque as cenouras e uma pitada de cominho (a seu gosto) e mexa.

Por cima coloque rodelas de cebola e de pimentão e apague o fogo.

Sirva com rodelas de limão e se preferir acompanhado de arroz e feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37702-picadinho-de-bife-de-alcatra-ou-contra-file.html>