

PICADINHO À MODA DA LU

INGREDIENTES

1/2 kg de contrafilé ou alcatra cortados em iscas

2 colheres de sopa de farinha de trigo

alho picadinho

sal

molho shoyu

pimenta-do-reino

1 tablete de caldo de carne ou outro de seu gosto

cebolas em rodelas

champignon fatiado

Molho madeira pronto (pacote ou vidro, vende nos mercados)

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho, o sal, a pimenta-do-reino, o shoyu e reserve. Acrescente a farinha à carne e misture bem. Aqueça uma panela com um pouco de óleo e coloque a carne e deixe fritar bem. A farinha ficará dourada, mas é importante que seque o caldo que a carne irá formar. Acrescente o tablete de caldo de carne e meia xícara de água e mexa bem para "limpar" o fundo da panela. Acrescente as cebolas, o champignon e o molho madeira (a quantidade de molho que irá colocar depende de como quer o picadinho, se com mais ou menos molho/caldo). Deixe levantar fervura e apague o fogo. Sirva acompanhado de arroz e batatas rústicas (ver receita na lista de receitas enviadas por mim).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38512-picadinho-a-moda-da-lu.html>