

PICADINHO COM MILHO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

2 cebolas raladas

500 g de coxão mole picado em tirinhas

1 tablete de caldo de carne

1 lata de milho verde

1 pitada de noz moscada

1 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Pique bem a carne. Derreta a manteiga ou margarina numa panela e doure a cebola. Junte e frite a carne aos poucos para não juntar suco, mexendo sempre, até dourar.

Junte o caldo de carne dissolvido em 1 xícara (chá) de água fervente e cozinhe em fogo baixo até a carne ficar macia, acrescentando água fervente se necessário.

Misture o milho verde e a noz moscada e cozinhe por mais alguns minutos.

Acrescente o creme de leite misturando bem e sem deixar ferver.

Retire do fogo, acrescente a salsa e sirva a seguir.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41087-picadinho-com-milho.html>