

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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