PICADINHO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de acém, ou patinho cortado em cubos

2 tomates picados

1 cebola grande picada

alho e sal a gosto e vinagre

1 maço de cheiro-verde

6 batatas grandes cortadas em cubos

2 cenouras descascadas e picadas

MODO DE PREPARO

Primeiro refogue na panela de pressão a carne com o óleo, a cebola e o alho.

Depois coloque o cheiro-verde e sal a gosto, se quiser coloque só um pouquinho de tempero baiano, para dar um gostinho de pimenta.

Depois de refogar a carne coloque a água até que cubra a carne, cozinhe na panela de pressão por uns 35 minutos.

Depois esfrie a panela, veja se a carne já esta cozida, colocar as batatas e a cenoura por mais 12 minutos na pressão.

Vai ficar muito macia e com um caldo bem cremoso.

Dica: se quiser, quando for refogar a carne coloque um pouco de vinagre, fica bem mais saboroso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41972-picadinho-com-legumes.html