

PICADINHO SIMPLES

INGREDIENTES

500 g de carne de sua preferência (pode ser pernil, alcatra, frango, a escolha)

1 cebola grande cortada em cubos

2 colheres de sopa de manteiga

2 pimentões de cores diferentes cortados em cubos

3 colheres de sopa de mostarda

5 dentes de alho amassado

2 colheres de sopa de vinho (pode ser tinto ou branco)

salsinha e cebolinha a gosto

sal a gosto

paprica a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne de sua preferência com a mostarda, o alho e o sal.

Deixe descansar enquanto faz os próximos passos.

Em uma frigideira grande de uma leve tostada na cebola com a manteiga.

Retire da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira co o que sobrou da manteiga, faça o mesmo com os pimentões.

Retire da frigideira e reserve.

Coloque mais manteiga na frigideira e frite a carne.

Quando estiver dourada acrescente o vinho e refogue até que o vinho evapore.

Junte com a carne a cebola e os pimentões reservados e de mais uma refogadinha.

Coloque o cheiro verde, a cebolinha e a paprica a gosto e desligue o fogo.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43311-picadinho-simples.html>