

PICADINHO DE CARNE COM VERDURAS

INGREDIENTES

200 g de carne picadas em cubos

1 cebola de cabeça branca picada miudo

1 tomate sem semente picado miudo

2 dentes de alho picado miudo

1 cubo de caldo maggi de carne

1/2 xícara de vinho branco seco

1 xícara de cenoura picada em cubinhos

1 xícara de abóbora picada em cubinhos

1/2 xícara de batata picada em cubinhos

1/2 xícara de ervilha

sal e pimenta preta a gosto

1/2 litro de água fervendo

MODO DE PREPARO

Primeiro salgue os cubinhos de carne e salpique um pouquinho de pimenta preta.

Reserve.

Agora em uma panela coloque um fio de azeite espere esquentar a panela um pouco e jogue a cebola e o alho mexa um pouquinho (por volta de 1 minutos) e despeje os cubos de carne.

Deixe ficar dourado, então coloque 2 colheres de água fervendo e despeje o tomate.

Espere o tomate ferver um pouco junto aos cubos, então coloque o cubo de caldo de carne e 3 xícaras de água fervendo, espere um pouco o caldo dissolver e então coloque as verduras junto e mexa bem tudo "menos a ervilha".

Então coloque uma pitada de sal "pontinha da colher de sobremesa feche a panela de deixe cozinhar em fogo baixo por uns 25 a 35 minutos quando as verduras estiverem molinhas e o molho encorpado, coloque coloque as ervilhas e feche a panela por mais um minuto e está pronto!

Fica delicioso e super saudável a criançada vai adorar comer verdura!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43471-picadinho-de-carne-com-verduras.html>