

PICADÃO DE CARNE E VAGEM

INGREDIENTES

250 g de carne picado em pedaços pequenos (patinho ou alcatra)

250 g de vagem picadas bem pequenas

1/2 pimentão picadinho

2 rodela de cebola picadinha

2 dentes de alho amassado

1 tablete de caldo de carne

1 lata de milho verde/ervilha

1 fio de óleo

sal a gosto

pimenta a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo.

Frite a cebola e o alho.

Acrescente a carne e o caldo de carne com um pouquinho de água.

Quando a carne estiver bem seca, acrescente a vagem, o pimentão, milho verde/ervilha, sal, pimenta e orégano, misture bem e acrescente mais um pouco de água para o cozimento.

Deixe secar bem e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46483-picadao-de-carne-e-vagem.html>