

# PICADINHO DE ALCATRA COM BANANA DA TERRA

## INGREDIENTES

500 g de alcatra cortados em cubos  
1 cebola grande picada  
2 dentes de alho socados  
2 colheres de óleo  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
1 xícara de molho de tomate  
3 batatas grandes cortadas em cubos grandes  
1 cenoura grande em rodelas  
cheiro verde  
2 bananas da terra  
1 colher de açúcar

## MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão refogue a cebola o alho e a carne no óleo por 5 minutos sem tampar

Acrescente o sal, molho de tomate e pimenta-do-reino, mexa bem e cozinhe por 10 minutos

Abra a panela, acrescente a batata e a cenoura e cozinhe por mais 10 minutos.

Numa frigideira coloque as bananas fatiadas com um pouco de água e o açúcar e deixe cozinhar até secar a água.

Retire a carne do fogo, coloque num refratário e enfeite com as bananas.

Polvilhe o cheiro verde por cima e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48378-picadinho-de-alcatra-com-banana-da-terra.html>