

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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