PICADINHO À JARDINEIRA

INGREDIENTES

1 kg de acém ou patinho cortado em pedaços médios

1 kg de batatas grandes cortadas em cubos grandes

3 cenouras cortadas em rodelas largas

2 pimentões cortados em rodelas finas

1 cebola grande cortada em cubos pequenos

2 tabletes de caldo de carne

1/2 xícara de óleo

1 colher de farinha de trigo

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão, refogue a cebola e acrescente a carne, para selar.

Misture os tabletes de caldo de carne e a farinha, num copo de água e adicione à panela.

A seguir, coloque a pimenta e cubra a carne com mais água.

Após iniciar a pressão, deixe por mais ou menos uns 45 minutos, ou até que a carne fique macia.

Há quem faça a carne junto com as verduras, eu não gosto, pois o tempo da carne é um, e o das batatas é outro.

Fazendo junto, você se arrisca a deixar as batatas muito moles ou a carne muito dura.

Após a carne estar no ponto, retire-a com uma escumadeira, e coloque numa vasilha a parte. No caldo que ficou na panela, coloque as batatas, a cenoura e o pimentão (caso queira colocar mais algum outro tipo de verdura, tudo bem, esteja à vontade).

Assim que as verduras estiverem no ponto, retire-as e coloque ao lado da carne. Deixe o molho que restou no fogo, mexendo sempre, com a tampa da panela aberta, para engrossar.

Se quiser adicione uma colher de amido de milho, para dar brilho a esse molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48501-picadinho-a-jardineira.html