

PICADINHO DE CARNE COM BATATA E CENOURA – FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de coxão mole (cortados em cubo)

1 caldo de carne

2 dentes de alho (bem picados)

2 colheres de sopa de óleo

1 cebola média (bem picada)

2 folhas de louro

1 pitada de pimenta do reino

1 colher de chá de oregano

2 batatas médias (cortada em cubos ou pedaços médios)

1 cenoura pequena (cortada em rodelas)

200 g de molho de tomate

500 ml de agua (temperatura ambiente)

Cheiro verde, salsinha (quanto preferir)

MODO DE PREPARO

Escolha uma panela funda.

Coloque o óleo e os cubos de carne deixe fritar (vai soltar bastante água).

Quando começar a secar, coloque a cebola, alho, orégano, pimenta-do-reino, caldo de carne, folhas de louro, deixe refogar (mas tenha cuidado para não deixar a carne queimar).

Depois acrescente 250 ml de água, deixe cozinhar um pouco (5 minutos).

Após isso coloque as batatas, cenoura, cheiro verde picado, cebolinha e o restante da água.

Deixe cozinhar por 30 minutos e por fim coloque o molho de tomate mexa bem e deixe mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49427-picadinho-de-carne-com-batata-e-cenoura-facil.html>