

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 orégano
- 2 batatas médias (cortada em cubos ou pedaços médios)
- 1 cenoura pequena (cortada em rodela)
- 200 g de molho de tomate
- 500 ml de água (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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