PICADINHO DE CARNE COM QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de patinho picado em pequenos pedaços

150 g de bacon em cubos

4 dentes de alho amassados

1 colher de sopa de óleo ou azeite

sal a gosto

1 pimentão pequeno picado

1 cebola média picada

1 tomate em cubos

1 molho de salsinha

1 molho de cebolinha

1 lata de molho de tomate

1 colher de chá de orégano

1 copo de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo, o alho e o sal e refogue a carne juntamente com o bacon. Acrescente o pimentão, a cebola e o tomate. Mexa por alguns minutos. Acrescente a lata de molho de tomate juntamente com a salsinha, a cebolinha e o orégano. Misture bem e acrescente um copo e meio de água à mistura. Tampe a panela e desligue o fogo 15 a 20 minutos após a pressão.

Destampe, coloque em um vasilhame e faça uma camada de queijo por cima.

Essa receita é ideal para os amantes de pizza, pois devido ao queijo, orégano e tomate, confere-se a carne o sabor da mesma.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50189-picadinho-de-carne-com-queijo.html