

# PICADINHO DE CARNE À MINEIRA

## INGREDIENTES

1 kg de músculo  
4 batatas médias  
2 cenouras médias  
1 pimentão verde  
1 pimentão amarelo  
1 cebola grande (cortada em rodela)  
cheiro verde a gosto  
alho e sal a gosto  
200g de bacon  
1 pedaço de calabresa (a gosto)  
1 colher (sobremesa) de orégano  
1 colher (sobremesa) de pimenta calabresa moída  
1 colher (sopa) de molho de pimenta  
Água quente

## MODO DE PREPARO

Coloque na panela 1 colher de óleo, doure o alho e despeje a carne.  
Frite a carne até que suma a cor avermelhada.  
Acrescente os temperos e os legumes (menos a cebola e o cheiro verde).  
Em seguida,adicione o bacon e a calabresa.  
Despeje a água quente até cobrir a carne.  
Deixe cozinhar por 20 minutos.  
Após abrir a panela,coloque a cebola e o cheiro verde.  
Deixe por mais cinco minutos a panela no fogo tampada e sem pressão.  
Acompanha arroz, feijão e farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50326-picadinho-de-carne-a-mineira.html>