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 rodelas)

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