

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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