

PICADINHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1/2 kg de alcatra em cubos
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados
- 1 xícara (chá) de vinho tinto
- 1 cenoura em tiras grossas
- 2 xícaras (180 g) de champignon em lâminas
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a carne com o sal e a farinha de trigo.

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne até dourar.

Adicione a cebola e o tomate refogando até murcharem.

Junte o vinho tinto e 2 xícaras (chá) de água.

Misture, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos. Adicione a cenoura e cozinhe por mais 30 minutos.

Desligue o fogo, acrescente os cogumelos e o creme de leite e misture bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50723-picadinho-cremoso.html>