PICADINHO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

500 g de carne seca

2 batatas médias cortada em cubos

1 cenoura

1 cebola pequena cortada em cubos

1 pimentão vermelho cortado em rodelas grossas

1 tomate médio sem casca, picado grosseiramente

4 dentes de alho grandes picados

5 folhas de louro

1 colher chá rasa de orégano

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de cominho

1 colher de colorau

1 colher sopa rasa de salsa

óleo de soja (ou outro)

Sal, se necessário, pois a carne seca já tem sal

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em cubinhos e cozinhe na panela de pressão por cerca de 40 minutos, até a carne ficar macia.

Retire a água e ferva novamente para retirar o excesso de sal.

Coloque o óleo na panela de pressão e refogue a carne seca cozida.

Junte a cebola e o alho e refogue junto com a carne.

Acrescente a pimenta, o cominho e o orégano.

Coloque o pimentão, a cenoura e a batata.

Refogue brevemente.

Coloque água até a metade dos ingredientes.

Cozinhe por cerca de 15 minutos

Destampe, acrescente a salsa picada e deixe por cerca de 5 minutos no fogo.

Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51229-picadinho-de-carne-seca.html