

# 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 rodela 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>