

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/51229-picadinho-de-carne-seca.html>