

PICADINHO DE CARNE DE BOI COM LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 kg de acém sem osso
- 2 batatas-inglesas médias cortadas à julienne
- 1 cenoura cortada à julienne
- 1/2 chuchu à julienne
- 1/4 de repolho à julienne
- 3 dentes de alho
- 2 colheres de chá de cominho
- 2 colheres de chá de colorau
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 cebola ralada
- 1 tomate cortado em rodela
- 1/2 pimentão verde à julienne
- 1/2 molho de coentro cortado grosseiramente
- 2 colheres de sopa de óleo
- Sal e vinagre a gosto

MODO DE PREPARO

Bata em um pilão o alho e o sal.

Em seguida, pique a carne e misture-a com o alho batido, o cominho, o colorau, o vinagre e as folhas de louro.

Reserve por 30 minutos.

Em uma panela, coloque o óleo e a cebola e deixe dourar.

Acrescente a cenoura, a batata, o chuchu e o repolho.

Deixe cozinhar até a carne ficar macia.

Depois, adicione o coentro e abafe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51418-picadinho-de-carne-de-boi-com-legumes.html>