

# 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 rodellas  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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