

# 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 rodelas

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/51418-picadinho-de-carne-de-boi-com-legumes.html>