PICADINHO DE CARNE SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de patinho em cubos

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de óleo

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 cebola ralada

1 dente de alho picado

1/4 de xícara de vinho tinto

1/2 lata de tomate pelado

3 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a carne com a farinha de trigo

Em uma panela, aqueça o óleo, acrescente a carne, tempere com sal e pimenta

Retire a carne da panela e reserve

Na mesma panela, adicione a manteiga e refogue a cebola e o alho

Acrescente o vinho tinto e deixe reduzir um pouco

Volte a carne para a panela e misture bem

Adicione o tomate pelado e a água

Tempere com sal a pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5471-picadinho-de-carne-simples.html