

PICADINHO DE PANELA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne picada
- 4 a 6 batatas (depende da quantidade de pessoas)
- 2 a 4 cenoura picadas em rodelas
- 2 sachês de Sazón
- 2 a 6 copos de 200ml de água
- 1 1/2 cebolas raladas
- 2 colheres grandes de óleo

MODO DE PREPARO

Pegue a cebola ralada coloque no óleo quente na panela, deixe escurecer a cebola, coloque a carne picada em pedaços na panela com 1 sachê de sazón para ela ficar meio avermelhada.

Após ver que ela está mais escura, uns 5 minutos depois, coloque os copos de água para ela dar uma cozidinha.

Pegue as batatas e as cenouras picadas coloque juntamente a carne e espere uns 10 a 15 minutos até elas ficarem macias.

Após o tempo de espera pode servir.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56103-picadinho-de-panela.html>