PICADINHO A MODA LA DE CASA

INGREDIENTES

600 g de carne em cubinhos (acém ou paleta)

2 dentes de alho picados

sal e pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de óleo

4 tomates sem sementes picados

1 tablete de caldo de carne light

1 e 1/2 xícara (chá) de água fervente

1 cenoura grande sem casca em cubos

1 chuchu sem casca em cubos

1/2 xícara (chá) de ervilha fresca ou congelada

1 lata de milho verde escorrido enxaguado

salsa ou tomilho fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em uma tigela, junte o alho, o sal e a pimenta

Misture bem e tampe

Leve à geladeira por uma hora

Aqueça o óleo e doure a carne, mexa de vez em quando

Junte o tomate, o caldo de carne e a água

Tampe a panela e cozinhe por mais dez minutos

Se for preciso, junte mais água aos poucos

Adicione a ervilha e o milho

Mexa e aqueça

Passe para uma travessa

Polvilhe as ervas e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8529-picadinho-a-moda-la-de-casa.html