

# PICADINHO DE CARNE

## INGREDIENTES

1 kg de paleta bovina  
sal a gosto  
alho a gosto  
2 cebola (1 cortada bem pequena e outra em rodelas)  
1 pimentão verde cortado em rodelas  
4 dentes de alho picados  
1 tomate maduro em pequenos pedaços  
1 colher (sopa) de corante  
200 ml de vinho tinto  
3 colheres (sopa) de azeite  
400 ml de água  
4 folhas de louro  
400 ml de caldo de carne

## MODO DE PREPARO

Corte a paleta em cubos pequenos, retirando o nervo do meio da carne

Tempere a carne com sal e alho a gosto

Em uma panela de pressão coloque as colheres de azeite, a cebola e o alho cortados e frite até dourar

Acrescente a colher de corante e frite a carne

Adicione os 400 ml de caldo de carne, o tomate e mais 400 ml de água

Coloque as quatro folhas de louro

Coloque na pressão por 25 minutos

Após retirar a pressão, acrescente a cebola e o pimentão cortados em rodelas e deixe ferver por 5 minutos fora da pressão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11467-picadinho-de-carne.html>