

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 e pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5471-picadinho-de-carne-simples.html>