

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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