Picadinho Carioca

www.receitasdafia.com/receitas/picadinho-carioca

Uma receita super saborosa que cai bem tanto no almoço como no jantar, isso mesmo, o Picadinho carioca é um prato que enche os olhos principalmente para os amantes de carne, e é super simples de fazer.

30 min 4 porções

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 500 g de alcatra ou contra filé, cortada em cubinhos
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 pimentão verde grande picado
- 2 folhas de louro
- 4 tomates grandes picados
- 3 xícaras (chá) de água
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque óleo em uma panela, aqueça em fogo alto, junte a carne, refoque até ficar bem solta, acrescente cebola, alho e deixe dourar levemente.
2. Acrescente o pimentão, louro, tomates, água e tempere com sal e pimenta.
3. Cozinhe até obter um molho consistente.
4. Junte salsa, misture bem e tire do fogo.
5. Sirva com arroz branco, farofa e ovo frito.