



# RECEITAS DA FIA

## Picadinho Carioca

[www.receitasdafia.com/receitas/picadinho-carioca](http://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.

Picadinho Carioca unknown

 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, refogue 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.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)