



# RECEITAS DA FIA

## Picadinho de Carne com Legumes

[www.receitasdafia.com/receitas/picadinho-de-carne-com-legumes](http://www.receitasdafia.com/receitas/picadinho-de-carne-com-legumes)

Desfrute do conforto caseiro da nossa receita de Picadinho de Carne com Legumes! Uma explosão de sabores reconfortantes em cada garfada. Bora fazer essa delícia?

 35 min

 6 porções

### Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 500 g de [coxão mole](#) cortado em cubos
- 1 [cebola](#) média picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (chá) de orégano
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 [caldo de carne](#)
- 2 folhas de louro
- 500 ml de água
- 2 [batatas](#) médias cortadas em cubos ou pedaços médios
- 1 [cenoura](#) pequena cortada em rodela
- Cheiro-verde a gosto
- Coentro a gosto
- 100 g de molho de tomate

### Modo de Preparo

1. Em uma panela bem funda, adicione o açúcar e derreta, quando atingir o ponto de caramelo, adicione a cebola misture bem e adicione o óleo.
2. Quando a cebola murchar adicione o alho e os cubos de coxão mole e frite bem. Quando a água liberada pela carne começar a secar, adicione o orégano, a pimenta-do-reino, o caldo de carne e as folhas de louro. Refogue por alguns minutos.
3. Despeje metade da água na panela (250 ml) e cozinhe por cerca de 10 minutos.
4. Adicione as batatas, a cenoura, o cheiro-verde, a cebolinha e a outra metade da água. Deixe cozinhar por mais 10 minutos ou até que os legumes estejam macios.
5. Acrescente o molho de tomate, mexa bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos.
6. Seu picadinho de carne com legumes ao molho de tomate está pronto! Sirva e aproveite essa deliciosa refeição.

