Picadinho de Carne com Legumes

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?

Picadinho de Carne com Legumes

Imagem ilustrativa - Appetitowl

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 rodelas
- 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 caramelho, 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.