

PICADINHO DE BISTECA BOVINA TEMPERADA

INGREDIENTES

2 kg de bisteca bovina

1/2 cebola

1/2 pimentão verde

óleo

2 colheres de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Esquente o óleo em uma panela

Adicione a cebola e deixar dourar

Adicione o pimentão verde e a carne e refogue

Tampe a panela e deixe

Por fim, adicione o extrato de tomate quando a carne estiver frita

Refogue por mais 5 minutos e desligue

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5753-picadinho-de-bisteca-bovina-temperada.html>