

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 Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5754-picadinho-de-bisteca-bovina-temperada.html>