

Picadinho de carne com creme de leite

Ingredientes:

- 1/2kg de carne (alcatra) cortada em tirinhas ou em cubos (temperada com sal e pimenta do reino a gosto)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- ½ xícara de água
- 4 tomates picados, sem pele e sem sementes
- 1 colher de sopa de catchup
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de salsa picada
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

1. Numa panela grande coloque o azeite de oliva, frite a cebola e depois o alho.
2. Junte a carne, o sal, a pimenta do reino e frite até dourar.
3. Adicione os tomates, a água e misture. Cozinhe até o líquido reduzir.
4. Adicione o catchup, o creme de leite, a salsa, misture e cozinhe por aproximadamente 2 minutos.
5. Sirva quente com arroz branco.

Rendimento: 4 porções.