



Picadinho indiano

Tempo de Preparo:

🕒 00:25

Rende:

🍽️ 5 Porções

Ingredientes

- 500 g de carne magra cortada em cubos médios (filé mignon, coxão mole, patinho)
- Suco de 1 limão
- 1 pedaço de gengibre picado (aproximadamente 5cm)
- 4 dentes de alho picados
- Sal
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 2 cebolas cortadas em cubos médios
- ½ colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de coentro em grãos
- 4 pimentas-da-Jamaica
- ½ colher (sopa) de açafrão
- ½ colher (sopa) de pimenta síria
- 1 cenoura média cortada em cubos médios
- ½ abóbora de pescoço (paulista) cortada em cubos médios
- 1 embalagem de Creme de Leite Fresco Tirolez (500g)
- 2 pimentas-malaguetas sem sementes picadas
- Folhas de 6 ramos de salsinha picadas

Modo de Preparo

Misture bem os cubos de carne com o suco de limão, o gengibre, o alho e sal a gosto.

Deixe tomar gosto na geladeira enquanto pica os legumes da receita.

Em uma panela ou frigideira de bordas altas, aqueça a Manteiga Sem Sal Tirolez e doure ligeiramente as cebolas. Reserve.

Na mesma panela, doure a carne aos poucos, mexendo para que os cubos dourem por igual.

Junte as especiarias (canela, coentro, pimenta-da-Jamaica, açafraão e pimenta síria) em um pilão e macere até formarem um pó homogêneo.

Polvilhe esse pó sobre os cubos de carne dourados e refogue ligeiramente.

Junte os cubos de cenoura e abóbora, o Creme de Leite Tirolez e a pimenta-malagueta.

Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos ou até que a carne esteja macia e os legumes cozidos.

Polvilhe a salsinha e sirva acompanhado de arroz branco.