

Picadinho

300g de carne moída ou carne em tiras
1 cebola picada finamente
1 dente de alho picado finamente
2 batatas pequenas em cubos
1 ramo de salsinha picada
2 tomates maduros em cubos
2 colheres de sopa de azeite ou óleo
opcional azeitonas picadas, sal, pimenta

- 1- Colocar a batata cortada em cubos em uma panela coberta com água e levar para cozinhar.
- 2- Em outra panela coloque um pouco de azeite e refogue a cebola, mexendo sempre. Adicione o alho e refogue rapidamente, em seguida acrescente a carne e mexa de vez em quando até a carne cozinhar totalmente.
- 3- Acrescente os tomates picados e deixe cozinhar até o tomate derreter, mexa de vez em quando para não grudar no fundo da panela.
- 4- Por último acrescente as batatas escorridas sem a água, as azeitonas picadas, a salsinha e ajuste o sal e a pimenta.
- 5- Cozinhe até que as batatas estejam macias.