

Carne picada à minha maneira

Ingredientes:

- carne de vaca picada (uma embalagem de 400gr)
- 1 cebola picada
- 1/4 pimento picado
- 4 dentes de alho picados
- 1 folha de louro
- azeite q.b.
- 1 cubo de caldo de carne
- vinho branco q.b.
- 1 cenoura às rodelas
- 1 chávena de ervilhas
- pimenta q.b.
- 1 chávena de molho de tomate (ver receita [aqui](#))
- puré de batata para acompanhar (ver receita [aqui](#))

Preparação:

Comecei por refogar a cebola, o alho, o pimento e o louro num fio de azeite, até a cebola ficar transparente.

Diluí o caldo de carne num pouco de vinho branco e juntei ao preparado. Quando levantou fervura juntei a cenoura e as ervilhas e deixar cozinhar alguns minutos.

Juntei por fim a carne picada e envolvi. Deixei cozinhar um pouco, temperei com pimenta (não usei sal, o do caldo de carne é suficiente), e juntei finalmente o [molho de tomate](#). Mexi tudo muito bem e deixei apurar alguns minutos, até ficar bem cremoso.

Acompanhei com [puré de batata](#).