



Ingredientes

- 2 kg de picanha suína cortados em cubos grandes
- 2 limões Taiti (suco)
- 1 cebola roxa média cortada em cubos grandes
- ½ berinjela cortada em cubos grandes
- ½ abobrinha cortada em cubos grandes
- ¼ pimentão verde cortado em cubos grandes
- ¼ pimentão amarelo cortado em cubos grandes
- 3 tomates cortados em cubos grandes
- 1 colher de sopa de folhas de manjeriço
- 1 folha de louro
- 2 alhos picados
- 100 ml azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto



Modo de preparo

- 01 Temperar a picanha suína com sal, suco de limão, pimenta e reservar.
 - 02 Em uma panela aquecida, colocar metade do azeite de oliva e os cubos de picanha suína. Deixar dourar e ir virando cada um deles, de modo que fiquem todos dourados.
 - 03 Retirar o suíno e reservar.
 - 04 Nessa mesma panela, colocar o alho.
 - 05 Quando estiver dourado, acrescentar a berinjela, a folha de louro, deixar refogar até que esteja dourada.
 - 06 Acrescentar a abobrinha, os pimentões e a cebola, deixar refogar mexendo.
 - 07 Quando os legumes estiverem macios, acrescentar os tomates e o manjeriço.
 - 08 Deixar refogar e colocar os cubos de picanha suína, deixar refogar e servir em seguida.
-