CARNE DE PANELA COM ALECRIM

INGREDIENTES

300 g de miolo da alcatra

2 baratas rosa

cebola e alho a gosto

3 ramos de alecrim

4 árvores de brócolis

sal a gosto

1 caldo de carne

açúcar para caramelar

cebolinha e salsinha batidas no liquidificador com água (deve formar uma pastinha)

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar para fazer a base com um fio de óleo e mexa ate derreter

Passe sal na carne e coloque na panela a peça inteira; deixe dar uma fritada

Coloque a mistura de salsinha e cebolinha, a cebola, alho, o alecrim e o caldo de carne

Depois que der uma fritada, coloque os vegetais e água para cozinhar

Aguarde 25 minutos até a carne cozinhar e pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11032-carne-de-panela-com-alecrim.html