

CARNE DE SOL COM MOLHO 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 kg de carne de sol

azeite

2 dentes de alho

1 cebola grande (corte meia lua)

1 tomate grande (corte meia lua)

1 pimentão verde (corte meia lua)

100 g de queijo mussarela

100 g de queijo parmesão

100 g de catupiri

100 g de queijo cheddar

MODO DE PREPARO

Bata os 4 queijos no liquidificador (mussarela, parmesão, cheddar e catupiri) um pouco de azeite e se necessário um pouco de água para obter uma mistura homogênea, reserve.

Aqueça uma frigideira com um fio de azeite.

Coloque a carne e deixe dourar (não deixe passar muito, fica bem mais macia).

Em seguida, adicione a cebola e misture.

Complemente com o tomate e o pimentão.

Adicione o molho 4 queijos, misture, deixe aquecer e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16392-carne-de-sol-com-molho-4-queijos.html>