

# CONTRAFILÉ EM TIRAS

## INGREDIENTES

500 g de contrafilé cortados em tiras

1/2 pimentão picado

1/2 cebola picada

1/2 tomate picado sem pele

azeitona a gosto

pimenta-do-reino ou pimenta calabresa a gosto

sal

tempero em pó sabor nordestino

óleo para fritar

1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, o alho, a cebola, o pimentão, a azeitona e o tomate e deixe fritar um pouco.

Tempere o contrafilé cortado em tiras com a pimenta, o sal e o tempero em pó e deixe descansar por 10 minutos.

Acrescente o contrafilé aos outros ingredientes e adicione a água.

Tampe a panela e deixe secar toda a água.

Coloque num refratário e sirva com arroz branco e legumes feitos no vapor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18192-contrafil%C3%A9-em-tiras.html>