

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18192-contrafilé-em-tiras.html>