

ROSBIFE RÁPIDO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 colheres de trigo

1 colher de molho shoyu

sal a gosto

300 g de queijo

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Misture os sachês, o sal, a pimenta e o cominho e passe na carne, jogue os dentes de alho fatiados também em cima da carne.

Tenha certeza que passou em toda a carne.

Em uma panela, coloque o óleo e deixe esquentar.

Coloque a cebola fatiada.

Coloque a carne e doure todos os lados.

Tire a carne da panela e deixe descansar em uma travessa.

Pegue a água que soltou da carne e coloque na panela que usou pra selar a carne, junte o trigo e o molho shoyu, misture bem .

Depois junte a carne neste molho e deixe uns 5 minutos na panela, depois é só tirar da panela e colocar fatias de queijo por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19386-rosbife-rapido.html>