

CARNE CREMOSA

INGREDIENTES

1 dente de alho
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de óleo
1 colher (chá) de colorau
1 kg de carne moída
1 dente de alho
1 pacote de presunto
1 pacote de queijo
1 tomate
1 cebola
1 creme de leite
2 pimentinhas de cheiro
1 cheiro verde
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro bata o alho, pegue uma panela e coloque o alho, o colorau e o sal.

Coloque a carne e depois de 10 minutos, coloque o creme de leite.

Assim que terminar, coloque a pimentinha e o cheiro verde.

Corte o tomate, a cebola, o presunto, o queijo e depois de estar tudo feito, passe para um vaso de vidro quadrado e no final coloque o orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21371-carne-cremosa.html>