

COXÃO DURO FRITO COM MAIONESE

INGREDIENTES

8 pedaços finos de coxão duro
1 colher (chá) de alho
1 colher (sopa) de maionese
2 colheres (sopa) de óleo
1/4 de caldo de carne
1 colher (chá) de amaciante de carne
fatias de cebola
sal a gosto
pimenta com cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque a carne e todos os temperos, mexa para a carne encorpar o sabor, deixe descansar de 5 a 15 minutos.

Em uma frigideira antiaderente, coloque o óleo e deixe esquentar, quando o óleo estiver bem quente, coloque a carne e deixe fritar, não fure a carne com o garfo.

Assim que estiver frito de um lado, vire e coloque a cebola e a maionese, espere 2 minutinhos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22059-coxao-duro-frito-com-maionese.html>