

CARNE AO MOLHO COM CHAMPIGNON E QUEIJO, RECEITA DA TAMMY

INGREDIENTES

1 kg de carne (maminha)
1/2 cebola
4 dentes de alho
sal a gosto
1/2 pimentão amarelo
3/4 copo (americano) de molho de tomate
1/2 copo (americano) de água
150 g de queijo mussarela
requeijão a gosto
champignon

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue a cebola, alho e o sal.

Adicione a carne cortada em fatias, deixe dourar e quando estiver dourada, adicione o molho de tomate o pimentão a água e deixe cozinhar por uns 20 minutos.

Em uma forma, coloque a carne e o molho.

Leve ao forno a 160° C, por uns 15 minutos, até secar um pouco o molho.

Passe o requeijão sobre os pedaços de carne, adicione os champignons e por último, coloque a mussarela por cima da carne.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22989-carne-ao-molho-com-champignon-e-queijo-receita-da-tammy.html>