

CARNE GOSTOSA COM CREME DE LEITE DA DANIELE

INGREDIENTES

2/1 kg de carne da sua preferência (usei contrafilé bem macia)

1 caixinha de creme de leite

1 colher de mostarda

1 cebola média

2 alhos grandes ou 3 pequenos

100 g de queijo mussarela

orégano a gosto

1 pitada de cominho se assim preferir

1 colher de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a carne em tirinhas, tempere com pouco sal, mostarda e reserve.

Corte a cebola e os alhos grosseiramente.

Frite com óleo em uma panela média, até ficar bem douradinho sem queimar.

Ponha a carne e deixe fritar um pouquinho.

Ponha água para não queimar, baixe o fogo e deixe cozinhando por 20 minutos, mexendo de vez em quando.

Corte o queijo fatiado em pedacinhos.

Despeje o creme de leite, mexa cuidadosamente pois será o nosso molho.

Deixe ferver para pegar consistência e cor.

Por último, acrescente o queijo já cortadinho.

Pronto, não se esqueça de fazer com muito carinho (este é o segredo) e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25038-carne-gostosa-com-creme-de-leite-da-daniele.html>