

BIFE OU CARNE EM CUBOS AO MOLHO

INGREDIENTES

- 1/2 de chã de dentro cortada em cubos (mas pode ser com bife também)
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 3 pimentas-de-cheiro picadas
- 2 cabeça de alho picado
- 1 cheiro verde picado
- 1/2 extrato de tomate
- 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Tempere a carne a gosto.

Bote a carne para fritar até que esteja ao ponto que desejar (atenção para que não queime).

Em outra panela, refogue a cebola, o alho, o tomate, o cheiro verde e a pimenta-de-cheiro por 2 minutos.

Após aproximadamente 2 minutos, acrescente a carne à panela onde está a cebola e os demais temperos.

Em seguida, adicione o 1/2 extrato de tomate e 1/2 xícara de água.

Mexa por 45 segundos ou 1 minuto.

E já está pronto, pode saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26942-bife-ou-carne-em-cubos-ao-molho.html>