

CARNE DE SOL NA NATA

INGREDIENTES

300 g de queijo mussarela

200 g de nata

700 ml de leite

1 caixa de creme de leite

3 colheres de sopa bem cheias de maizena

1 kg de carne de sol cozida e desfiada

3 colheres de margarina

2 cebolas em fatias finas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a margarina e as cebolas e deixe um tempinho para amolecer.

Acrescente a carne desfiada e mexa.

Logo após, acrescente o leite e todos os outros ingredientes, deixando o queijo por último.

Quando o caldo estiver bem consistente e o queijo bem derretido, pode retirar do fogo e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27754-carne-de-sol-na-nata.html>