

FRALDINHA AO MOLHO DE AZEITONAS PRETAS

INGREDIENTES

1 peça de fraldinha sem capa de gordura

2 cebolas grandes

300 g de azeitonas pretas

250 g de requeijão cremoso

molho inglês

150 ml de molho shoyo

azeite de oliva

pimenta-branca

MODO DE PREPARO

Corte a peça de fraldinha em cubos grandes, tempere com molho inglês e pimenta-branca, deixe descansar por 15 minutos para absorver o tempero.

Pique a cebola grosseiramente, unte com azeite uma frigideira grande (de preferência uma wok).

Refogue rapidamente a cebola, formando uma base na frigideira, adicione cuidadosamente os pedaços de carne por cima, sem deixar que toquem o fundo.

Regue com o molho shoyo e deixe cozinhar em fogo médio de 3 à 4 minutos sem mexer na carne.

Vire os pedaços com o auxílio de um garfo e termine de cozinhar.

Abaixe o fogo da frigideira, retire os pedaços individualmente e reserve em um refratário com tampa para manter aquecido.

Retire o caroço das azeitonas pretas e pique-as.

Adicione na frigideira juntamente com a cebola que ficou e deixe fritar por 2 minutos em fogo alto.

Abaixe o fogo, adicione o requeijão e misture.

Volte a carne na frigideira com o molho e mexa até envolver.

Sirva em seguida.

Sugestão é servir com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28494-fraldinha-ao-molho-de-azeitonas-pretas.html>