

ESPETINHO DE ALCATRA NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

500 g de alcatra

1/2 pimentão

1/2 cebola

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

palitos para churrasquinho

óleo de soja para untar a frigideira

MODO DE PREPARO

Corte a alcatra em cubinhos não muito grandes para que não fiquem crus.

Tempere ao seu gosto com o sal e a pimenta.

No meu caso usei pimenta moída na hora.

Reserve uns dez minutos.

Enquanto isso, corte o pimentão e a cebola de modo a imaginar o tamanho que você já cortou os cubinhos da carne, para que eles fiquem mais ou menos do mesmo tamanho.

Comece a montar o espetinho no palito, intercalando com o pimentão e a cebola já cortadinhos.

Aqueça uma frigideira grossa, no meu caso, usei uma bistequeira de teflon, com óleo de soja mesmo.

Com a bistequeira quente, comece a fritá-los e vá virando para que frite por igual.

O ponto da carne fica ao gosto de cada um.

Servi com salada de maionese, arroz e farofa.

É rápido de fazer e muito prático.

Não costumo usar temperos industriais, mas é opcional. O mesmo para quem quiser incrementar com calabresa, bacon, etc...

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29789-espetinho-de-alcatra-na-frigideira.html>