

CARNE AO MOLHO DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES

500 g de contrafilé ou alcatra
1 caldo de picanha
1/2 colher de chá de orégano
1/2 colher de chá de alecrim
1/2 colher de chá de curry
8 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de molho de alho
1 copo de água
1/2 saquinho de sazón
menos que 1/2 colher de chá de pimenta calabresa
2 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos e adicione o alho picado.

Pegue o caldo de picanha, o orégano, o alecrim, a pimenta calabresa, o azeite, o sazón, o molho de alho e o curry, bata tudo à mão em um recipiente pequeno, até o caldo de picanha se diluir por completo.

Em seguida, adicione o copo de água.

Coloque sobre a carne com alho em uma panela.

Tampe e deixe cozinhar de 15 a 25 minutos.

Sirva ainda quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30350-carne-ao-molho-de-especiarias.html>