

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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