

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>