

CARNE DE SOL COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 kg de carne sol em tiras
manteiga
200 ml de leite
1 colher de sopa de maisena
1 caixas de creme de leite
1 bandeja de ovos de codorna
salsinha picada
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a carne de sol na manteiga.

Depois acrescente a cebola e deixe fritar também.

Misture o leite e a maisena e junte à carne de sol, mexa aos poucos.

Quando estiver bem cremoso acrescente o creme de leite e tempere com sal e pimenta a gosto.

Em uma outra panela coloque a salsinha e os ovos de codorna e deixe refogar na manteiga.

Quando os ovos estiverem douradinhos está bom.

Sirva com a porção de ovos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31280-carne-de-sol-com-creme-de-leite.html>