

CARNE AO FALSO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

1 kg de Pá sem osso cortada em cubos
1/2 copo de molho inglês
3 colheres de sopa de maisena
3 colheres de sopa de amaciante para carnes
pimentão picado
pimentinha picada
cheiro verde
batata em pedaços
50 g de champignon
tempero e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, 2 colheres de molho inglês e amaciantes para carnes, reserve por 20 minutos. Coloque em uma panela a carne para refogar, vai começar a criar um caldo. Jogue o pimentão, a pimentinha, a batata e o champignon. Deixe em fogo alto por 20 minutos. Derrame o que sobrou do molho inglês. Com uma concha retire 1 copo de caldo da panela e adicione ao copo a maisena.

Devolva à panela e mexa até que o caldo engrosse. Coloque o cheiro verde e desligue o fogo. É só servir com arroz e farofinha !

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33495-carne-ao-falso-molho-madeira.html>