

# 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 !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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