

PICADINHO DE CARNE AO MOLHO BRANCO CASEIRO

INGREDIENTES

5 colheres de azeite
4 dentes de alho (socados)
2 knorr ou sazón
1 cebola cortada em rodelas
200 g azeitona picada
tempero verde a gosto (salsa, cebolinha, coentro)
2 copos e 1/2 de leite (copo americano)
3 colheres de trigo
400 g de carne para bife (picadinha)
sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne: Pegue uma frigideira e coloque 3 colheres de azeite e o alho.
Deixe dourar um pouquinho, em seguida jogue a carne e o tempero pronto (Knorr ou Sazón) e sal a gosto.
Deixe fritar a seu gosto, depois jogue a cebola e a azeitona. Refogue bem.
Coloque em uma forma e espalhe bem.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Pegue uma panela e coloque 2 colheres de azeite. Coloque o tempero pronto (knorr ou Sazón).
Acrescente o leite e o trigo e mexa até engrossar como um mingau.
Coloque sal a gosto.
Acrescente o temperinho verde (Salsa, cebolinha, coentro).
Deixe por 1 minuto em fogo baixo.
Retire do fogo e jogue sobre a carne que já está na forma.
Leve ao forno e deixe assar por alguns minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35744-picadinho-de-carne-ao-molho-branco-caseiro.html>