CARNE DE ONTEM COM BATATAS AO MOLHO

INGREDIENTES

CARNE:

Carne:4 xícaras (chá) de carne assada de ontem desfiada

1 tomate sem sementes cortado em tiras

1 cebola média cortada em tiras

2 colheres de pimentão verde cortado em tiras

4 azeitonas verde picadas

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 cubo de caldo de carne

1/2 xícara (chá) de milho verde

BATATA:

Batata:5 batatas médias cortadas em rodelas e cozidas em água e sal

CREME:

Creme:2 colheres de manteiga

1/2 cebola média picada

1 colher (chá) de amido de milho dissolvido em duas colheres (sopa) de água

1 caixa de creme de leite (200 ml)

1/2 cubo de caldo de carne

2 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Refogue o alho na manteiga.

Junte a cebola e o tomate o pimentão e o caldo de carne e mexa enquanto refoga.

Coloque a carne e mexa, junte a azeitona e o milho.

Reserve.

CREME:

Creme:Refogue o alho na manteiga.

Junte a cebola e refogue, após coloque o caldo de carne.

Mexa para que o caldo de carne se dissolva.

Junte o creme de leite e o amido de milho já dissolvido.

Mexa até abrir fervura.

MONTAGEM:

Montagem:Num refratário, espalhe um pouco do creme.

Distribua, a batata em cima do creme.

Espalhe o restante do creme.

Distribua em cima do creme a carne reservada.

Leve ao forno por 5 minutos.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36121-carne-de-ontem-com-batatas-ao-molho.html