

CHULETA NO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de chuleta
2 cebolas médias
2 tomates médios sem sementes
1 pimentão grande
1 lata de molho temperado
2 tabletes de caldo de carne
2 copos de água
azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma outra panela (grande), coloque um pouco de óleo, a cebola e a outra metade do pimentão.

Dê uma fritada e acrescente o caldo de carne.

Coloque um pouco de água somente para o caldo não grudar na panela e mexa.

Assim que o caldo de carne dissolver, acrescente o tomate cortado em tiras e tampe a panela.

Deixe por um minuto somente para abafar o tomate.

Em seguida jogue o molho e mexa em fogo médio.

Quando começar a ferver, desligue.

Quando a chuleta estiver cozida, coloque a mesma na panela do molho.

Se preferir, acrescente um pouco do caldo da chuleta já temperada.

Ligue novamente o fogo e deixe por mais 1 minuto para a chuleta pegar o gosto do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37248-chuleta-no-molho.html>