

CARNE GRATINADA

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de carne (coxão duro, lagarto, etc.)

3 cubinhos de caldo de carne knorr

2 folhas de louro

3 cebolas (médias) picadas

2 colheres (sopa) de manteiga

2 xícaras de (chá) de cogumelo em fatias

1 colher (sopa) de farinha de trigo

salsa picadinha, a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe a carne com 2 cubinhos de caldo de carne knorr, o louro e 3 xícaras (chá) de água por 1 hora, ou até amaciar.

Retire a carne (reserve o caldo do cozimento), deixe amornar e corte em fatias finas. Coloque num refratário (médio) e reserve.

Doure as cebolas na manteiga. Junte o cogumelo e a farinha, mexendo bem. Acrescente o caldo do cozimento reservado, mexendo bem até engrossar. Junte a salsa e espalhe sobre a carne reservada. Leve ao forno (médio) por 15 minutos. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37742-carne-gratinada.html>