

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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