

CANGURU AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

300 g de carne de canguru
2 dentes de alho picadinho
1 cebola branca picadinha
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de mostarda (de preferência Dijon)
3 colheres de sopa de creme de leite
1/4 xícara de chá de água
2 colheres de sopa de azeite de oliva
pimenta-do-reino moída
sal
1 pitadinha de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, acrescente a manteiga, metade de cebola e o alho. Deixe dourar e retire da frigideira.

Diminua o fogo, acrescente a mostarda, o creme de leite, a pimenta-do-reino, o sal e o açúcar. Faça isso sem parar de mexer e vá acrescentando aos poucos a água. Quando estiver homogêneo, misture a cebola e o alho já fritos, retire da frigideira e reserve.

Acrescente o azeite, a outra metade da cebola e deixe dourar. Quando a frigideira estiver bem quente, coloque a carne e tempere com o sal e a pimenta-do-reino.

A carne deve ser servida mal passada. Por isso, frite por 3 minutos ou até que a carne esteja selada, mas ainda bem macia por dentro.

Deixe descansar por alguns minutos.

Sirva com arroz branco ou purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37873-canguru-ao-molho-de-mostarda.html>