

RECEITA DE CARNE DE SOL DO HUGO

INGREDIENTES

1 kg de carne-de-sol de alcatra ou coxão mole

1 caixinha de creme de leite

1 copo de requeijão

sal

pimenta

1/2 cebola

2 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Ferva a carne de sol 3 vezes trocando a água para dessalgar.

Colocar a carne na panela de pressão até desmanchar.

Em outra panela colocar azeite, alho e cebola picados, dourar.

Acrescentar a carne desfiada e refogar por 15 minutos em fogo brando.

Acrescentar o creme de leite e mexer.

Acrescentar o requeijão e mexer.

Corrigir o tempero.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38663-receita-de-carne-de-sol-do-hugo.html>