

# CARNE DE SOL GENÉRICA

## INGREDIENTES

1/2 kg de churrasco de contra filé amanhecido

1 cebola grande cortada em fatias

2 colheres de sopa de manteiga de garrafa

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, jogue a manteiga de garrafa e depois acrescente o churrasco assado de um dia para o outro.

Quando a carne esquentar, acrescente a cebola fatiada e refogue no tempo suficiente para a cebola espalhar seu cheirinho.

Sirva com o acompanhamento que desejar, aipim cozido por exemplo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38692-carne-de-sol-generica.html>