

CARNE DE SOL COM QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

500 g de carne sol (contrafilé, filé alcatra, etc.) cortada em pedaços grandes

500 ml de leite

2 cebolas em rodelas

Manteiga de garrafa a gosto

1 queijo coalho

MODO DE PREPARO

Coloque a carne para demolhar no leite por 45 minutos . Em uma outra panela, coloque a manteiga de garrafa e a carne . Deixe dourar ambos dos lados.

Em um recipiente à parte, coloque a carne, as cebolas e o queijo, cortado em fatias de dois dedos. Banhe com a manteiga de garrafa e leve ao forno para derreter o queijo.

O leite pode ser substituído por água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39223-carne-de-sol-com-queijo-coalho.html>