

TIRAS DE CARNE COM MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 6 bifes de alcatra
- sal e pimenta a gosto
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 copo de requeijão (250 g)
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 colheres (sopa) de água
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte os bifes em tiras e tempere com sal e pimenta.

Em uma frigideira grande, frite os bifes com o óleo até dourar e coloque em um refratário pequeno.

Em uma panela aqueça a manteiga ou margarina em fogo médio e acrescente o leite e o requeijão. Espere a mistura ferver e engrosse com a maisena dissolvida na água, mexendo sempre. Desligue o fogo e coloque o parmesão e o creme de leite. Acerte o sal, se necessário, e despeje sobre as tiras. Leve ao forno médio, preaquecido, por 5 minutos. Se desejar sirva acompanhado de arroz branco ou massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39359-tiras-de-carne-com-molho-de-queijo.html>