

CHULETA CREMOSA

INGREDIENTES

6 chuleta de carne bovina

2 tomates grandes

2 cebolas grandes

1 unidade de sazon

1 pimentão pequeno

3 dentes de alho médio

extrato de tomate

requeijão

6 fatias de queijo mussarela

tempero verde

orégano

sal agosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Pique em rodelas o tomate, cebola, pimentão, pique miudamente o alho e tempero verde e reserve.

Em uma travessa tempere as chuletas com sal agosto e alho.

Aqueça em fogo baixo o óleo em uma frigideira grande em forma de disco e frite separadamente cada chuleta.

Após fritas retire um pouco do óleo da frigideira e deixe apenas aproximadamente uma colher de sopa e doure cebola, tomate, pimentão, acrescente um pouco de água para o molho.

Após refogado os temperos acrescente duas colheres de extrato de tomate e sazon e deixe ferver até os temperos estiverem cozidos.

Após o molho haver engrossado acrescente o tempero verde, ponha em cima do molho as chuletas, vire as de um lado e depois do outro para ficarem com a cor do molho.

Largue em cima de cada chuleta uma fatia do queijo, após coloque uma colher de requeijão em cima de cada uma acrescentando o orégano.

Tampe a frigideira e aguarde uns minutos até o queijo derreter.

Após o queijo derretido, desligue o fogo e sirva em seguida.

Dica: Sirva com arroz branco e uma porção de bata frita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42490-chuleta-cremosa.html>