

# FRICASSÊ DE CARNE DE VACA

## INGREDIENTES

- 1 kg de carne de carne de vaca, cortada em cubos de 2,5 cm de lado
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo, sal e pimenta a gosto
- 4 colheres de sopa de óleo
- 700 g de cenoura cortadas em cubos
- 1/2 kg de cebolas cortadas grossa
- cerca de 1/2 litro de caldo de carne
- 1 folha de louro
- 1 cebola pequena espetada com 3 cravos
- 150 ml de creme de leite azedo

## MODO DE PREPARO

Coloque em um saco plástico a carne, a farinha o sal e a pimenta a gosto.

Mexa bem o saco plástico até os cubos de carne ficarem totalmente cobertos de farinha.

Aqueça bem o óleo em uma panela.

Divida a carne em 3 porções e doure cada uma porção separadamente.

Refogue a cenoura junto com a cebola adicione os cubos de carnes e os restantes dos ingredientes exceto o creme de leite.

Tampe e refogue em fogo brando por cerca de 2 horas,ou até a carne ficar macia.

Pouco antes de servir, retire a cebola e adicione o creme de leite azedo, mexendo.

Sirva com purê de batata e uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43588-fricasse-de-carne-de-vaca.html>