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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43588-fricasse-de-carne-de-vaca.html