

CARNE-DE-SOL COBERTA COM QUEIJO MANTEIGA

INGREDIENTES

300 g de carne de sol já dessalgada

300 g de macaxeira cozida

100 g de queijo manteiga picado

100 ml de creme de leite fresco

Sal a gosto

Cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga de garrafa e doure a carne de sol de todos os lados em uma panela, em seguida leve ao fogo para assar por 20 minutos a 220°C.

Em uma frigideira coloque o creme de leite e o queijo manteiga, acerte o sal e leve ao fogo baixo mexendo sempre até derretes. Em uma travessa disponha a macaxeira cozida e por cima coloque a carne de sol regando com creme de queijo manteiga, finalize com a cebolinha picada e sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43718-carne-de-sol-coberta-com-queijo-manteiga.html>