

# CARNE AO MOLHO DE MADEIRA DA NAT

## INGREDIENTES

200 g de carne alcatra  
5 alhos  
sal a gosto  
pimenta do reino a gosto  
aji-no-moto a gosto  
1/2 pc de molho madeira fugini  
metade do pimentão  
metade da cebola  
metade do tomate  
2 colheres de sopa de milho  
2 colheres de sopa de ervilha  
1 colher de sopa de manteiga  
Caldo knorr de carne a gosto  
água

## MODO DE PREPARO

Pique os alhos e coloque no fogo até dourar.

Quando dourar colocar a carne cortada em pedacinhos.

Deixar soltar a água da carne, coloque a pimenta, aji-no-moto e sal a gosto e meca deixando a carne cozinhar.

Quando a água da carne acabar coloque mais até você perceber que a carne está cozida.

Enquanto cozinha corte tomate, cebola e pimentão em rodela.

Quando a carne estiver cozida despeje a cebola, tomate e pimentão dentro da panela e tampe-a deixando refogar.

Quando estiverem molinhos colocar o molho deixando esquentar e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44147-carne-ao-molho-de-madeira-da-nat.html>