ISCA DE PICANHA ACEBOLADA AO MOLHO DE MANGA DA JULLY

INGREDIENTES

100 g (1 bife) de picanha magra

1/2 cebola cortada em 4 partes (em pétalas)

sal

pimenta-do-reino

pimenta calabresa

azeite

1/2 manga grande

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de maionese

pimenta-do-reino branca

1 colher sopa de manteiga

1 colher de sopa de açúcar

água

MODO DE PREPARO

Corte a picanha em tiras (estilo iscas) e tempere com sal, pimenta do reino e pimenta calabresa ou tempere a seu gosto.

Em uma frigideira esquente o azeite (a gosto) e ponha a picanha, quando a picanha tiver um pouco avermelhada ponha a cebola, cozinhe por mais uns 5 a 10 minutos e desligue.

Bata a manga com um pouco de água no liquidificador e despeje (sem coar) em uma panela.

Dissolva o amido de milho em 1 e 1/2 colher de água e adicione ao suco.

Acrescente a manteiga, o açúcar a pimenta branca e a maionese e leve ao fogo até engrossar (no ponto de mingau).

Cuidado para não empelotar ou deixar pedaços de maionese (o segredo é mexer antes mesmo de colocar no fogo).

Monte o prato com alface, ponha a picanha no meio e o molho por cima.

Fica uma delícia servido com arroz de cenoura refogado e batata sauté.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44920-isca-de-picanha-acebolada-ao-molho-de-manga-da-jully.html