

# CARNE AO MOLHO DE PIMENTÃO

## INGREDIENTES

- 500 g de filé mignon cortado em tiras
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 pimentão amarelo grande picado em tiras finas
- 1 cebola média picada em tiras finas
- 4 colheres de azeite de oliva
- 2 colheres de sobremesa de chimi-churri
- 3 colheres de sopa de requeijão
- 1/2 copo de água quente
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira com bordas altas refogue as tiras de cebola e de pimentão amarelo com 2 colheres de azeite de oliva e 1 colher de sobremesa de chimi-churri.

Dilua o caldo de galinha na em 1/2 copo de água quente e após refogar os vegetais acrescente 1/4 do caldo diluído, mexendo até todo o líquido reduzir.

Retire os vegetais refogados e reserve.

Na mesma frigideira realize o mesmo processo com a carne.

Depois de cozinhar a carne junte a ela os vegetais e acrescente o requeijão e o sal a gosto.

Após misturar o requeijão muito bem, o prato está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45377-carne-ao-molho-de-pimentao.html>