

CARNE DO SOL DA MAINHA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne do sol
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1 pimentão
- 5 talinhos de coentro

MODO DE PREPARO

Corte a carne em cubinhos.

Coloque a carne para ferver.

Enquanto isso corte os temperos bem picadinho e reserve.

Fervendo a carne retire do fogo e escorra.

Em uma frigideira coloque um pouco de óleo (2 colheres de sopa) adicione a carne e leve ao fogo.

Quando ela começar a fritar adicione os temperos e coloque um pouco mais de óleo.

Misture tudo e deixe fritar por mais alguns minutos sem que os temperos queimem.

Sirva em seguida e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46123-carne-do-sol-da-mainha.html>