

# CARNE DE PANELA DIFERENTE

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne cortada em bifes

2 cebolas (cortada em rodelas)

1 pimentão (picado)

1 tomate (cortado em rodelas)

1 caixa de creme de leite

1 molho pronto

4 colheres de maionese

4 colheres de manteiga ou margarina

sal, orégano (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal.

Em uma panela aqueça a manteiga e frite os bifes.

Acrescente o molho pronto.

Acrescente o tomate, a cebola e o pimentão misture bem, tampe a panela e apague o fogo.

Em uma panela aqueça a maionese, acrescente o creme de leite e orégano, apague o fogo e misture bem.

Jogue por cima dos bifes a mistura do creme de leite da maionese.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46515-carne-de-panela-diferente.html>