

CARNE DE PANELA DIFERENTE

INGREDIENTES

1/2 kg de carne cortada em bifes
2 cebolas (cortada em rodela)
1 pimentão (picado)
1 tomate (cortado em rodela)
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>