

CARNE ASSADA COM MAÇÃ

INGREDIENTES

- 1 kg de peito com pouca gordura
- 2 dentes de alho roxo
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres de vinagre tinto
- 2 cebolas picadinhas
- 1 maçã inteira e com casca
- 3 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta, vinagre e o alho.

Deixe descansar por 10 minutos.

Em uma panela frite bem a cebola no óleo, quando estiver escura coloque a carne temperada e tampe a panela, deixe uns 10 minutos e vire do outro lado para dourar.

Coloque a maçã e deixe cozinhar junto com a carne, o caldo no final tem que ficar meio cremoso.

Se preferir fazer com carne de primeira é bem mais rápido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46821-carne-assada-com-maca.html>