

TIRAS DE ALCATRA COM MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

500 g de alcatra ou carne de sua preferência em tiras ou tiras de filé de frango

1 xícara de chá de champignons cortados em fatias

1 xícara de chá de molho barbecue

1/2 cebola fatiada

1 fio de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

salsinha picada

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal e pimenta.

Em uma frigideira aqueça o azeite e despeje a carne, deixe dourar bem.

Acrescente o champignon e a cebola, refogue até a cebola caramelizar.

Coloque o molho barbecue e a salsinha picada, deixe cozinhar por 2 minutos e sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47319-tiras-de-alcatra-com-molho-barbecue.html>