

CARNE AO MOLLHO LÚ

INGREDIENTES

1 kg de bife de alcatra
2 cebolas grandes em rodela
5 tomates picados sem pele e sem sementes
1 cx de creme de leite
2 tabletes de caldo de carne
3 colheres de azeite
1 copo americano de vinho tinto
salsa e cebolinha a gosto
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira sem óleo passe os bifés.
Reserve o caldo que soltou dos bifés em panela grande.
Leve o caldo que soltou dos bifés ao fogo (baixo).
Acrescente a cebola, o tomate, e o caldo de carne já dissolvido.
Coloque os bifés nessa mistura.
Coloque a pimenta e o vinho.
Deixe cozinhar por 50 minutos sem colocar água.
Sempre mexa acrescentando a água que fica acumulada na tampa da panela.
Faça isso até obter o cozimento.
Após cozida acrescente o creme de leite.
Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47419-carne-ao-mollho-lu.html>