

CARNE AO MOLLHO LÚ

INGREDIENTES

1 kg de bife de alcatra

2 cebolas grandes em rodelas

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 bifes.

Reserve o caldo que soltou dos bifes em panela grande.

Leve o caldo que soltou dos bifes ao fogo (baixo).

Acrescente a cebola, o tomate, e o caldo de carne já dissolvido.

Coloque os bifes 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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