CARNE ASSADA AO MOLHO CHAMPIGNON

INGREDIENTES

1 kg de contra filé

alho a gosto

sal a gosto

1 xícara de vinagre

1 pitada de pimenta-do-reino

2 caixas de creme de leite

mostarda a gosto

champignon a gosto

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, tempere a carne com o alho, o vinagre, o sal e a pimenta

Coloque em uma forma com papel

Em uma panela coloque a manteiga, frite um pouco de alho e depois junte o champignon e a mostarda a gosto

O segredo desse molho é a mostarda

Por fim, quando a carne ficar pronta, corte ela em bifes de 2 dedos de largura, coloque em um recipiente e despeje por cima da carne o molho de mostarda com champignon

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4781-carne-assada-ao-molho-champignon.html