

CARNE COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 k de fraldinha ou contra filé (peça)
1 pacote de creme de cebola
2 dentes de alho
5 tomates grandes
2 pimentão
Salsinha a gosto
azeitona sem caroço
1 gomo de linguiça defumada
2 colheres raze de óleo
Sal, pimenta-do-reino a gosto
200 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo e o alho cortadinho até dourar, em seguida coloque a carne (peça) inteira, o creme de cebola e água. Feche a panela depois de oito minutos desligue.

Corte como desejar os tomates e os pimentões e a linguiça, tire a carne da panela corte em tiras na espessura que desejar.

O molho que ficou na panela acrescente o tomate, pimentão e a linguiça, ligue o fogo e com a panela destampada deixe por uns 5 minutinhos após começar a ferver, devolva a carne cortada para a panela deixando por mais 5 minutos.

Desligue a panela, coloque sal, pimenta-do-reino e a azeitona, mexa bem.

Pegue um forma que desejar, jogue a carne com o molho e coloque no forno por uns 10 minutinhos, retire e jogue a salcinha a gosto.

Essa carne fica uma delícia, e com um arroz branquinho fica maravilhoso.

Dica: use pimentão colorido, verde, vermelho e amarelo, deixa um prato bonito.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48482-carne-com-creme-de-cebola.html>