

CARNE NO LIMÃO

INGREDIENTES

1 kg de patinho em bifes em espessura média
1 copo de suco de limão vermelho
2 colheres de margarina
sal a gosto
fatias de pão francês
sazón de costela

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e sazón e deixe descansar por 15 minutos.
Coloque uma panela alta no fogo com a margarina.
Antes de derreter toda a margarina, acrescente a carne.
Misture para pegar gosto.
Acrescente o suco do limão e deixe cozinhar a carne.
Quando se formar um caldo grossinho no fundo da panela desligue o fogo.
Coloque a carne e o caldo em um refratário e sirva com fatias de pão francês.
Deve ser servido quente.
Ótimo para acompanhar uma cervejinha!
O tempo de preparo de 40 minutos não é exato.
Acompanhe a formação do molho, pois varia de panela para panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48790-carne-no-limao.html>