

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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