

CARNE DE SOL COM AIPIM FRITO E QUEIJO COALHO.

INGREDIENTES

Azeite

óleo de soja

Sal a gosto

Manteiga de garrafa

250 g de queijo coalho

600 g de aipim cozido

500 g de carne de sol (dê preferência por alcatra ou filé mignon)

MODO DE PREPARO

Corte a carne de sol em cubos e dessalgue-a por 90 minutos trocando a água a cada 30 minutos.

Corte o queijo coalho em quadrados finos.

Corte o aipim em pedaços.

Frite o queijo em uma frigideira com uma pouco de azeite.

Frite a carne de sol em uma frigideira com manteiga de garrafa.

Frite o aipim em uma frigideira com óleo de soja, de forma que fique coberto.

Junte o queijo, a carne de sol e o aipim frito(Regue com um pouco de manteiga de garrafa) em uma travessa e aprecie junto com o baião de dois.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51602-carne-de-sol-com-aipim-frito-e-queijo-coalho.html>