CARNE AO MOLHO SIMPLES E E SABOROSO

INGREDIENTES

1 kg de carne(contra filé,cochão duro,etc),cortada em cubos grandes.

4 cebolas grandes cortadas em pétalas

2 tomates sem pele e sem sementes

3 tabletes de caldo de carne

2 dentes de alho bem picadinhos

2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue as cebolas.

Antes que fiquem douradas acrescente os dentes de alho e em seguida a carne, deixe apurar até mudar de cor, mexendo sempre para soltar o molho.

Dissolva os tabletes de caldo de carne nas 2 xícaras de água quente.

Adicione o caldo e os tomates a carne tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 20 a 30 minutos até que o molho fique bem encorpado.

Sirva com arroz branco, fica uma delícia!

Não é necessário adição de sal.

obs:não é necessário adição de sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52392-carne-ao-molho-simples-e-e-saboroso.html