# CARNE FÁCIL DA RHUAMA

## INGREDIENTES

6 pedaços carne filé

1 cenoura média ralada

1 tablete de caldo knorr de carne

3 dentes alho

1/2 cebola

cheiro verde a gosto

200 g de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque na panela alho e a cebola, deixe dourar, logo coloque a carne em pedaços com o caldo knorr de carne em fogo baixo, deixe até a água quase secar.

Quando estiver no ponto, jogue a cenoura ralada, o creme de leite e o cheiro verde.

Sirva com arroz e feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53164-carne-facil-da-rhuama.html