

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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