PONTA DE PEITO NA PRESSÃO ARREGADA AO MOLHO

INGREDIENTES

1/2 kg ponta de peito (pedaço inteiro)

2 cebolas grande cortada em rodelas

2 caldos de picanha

1/2 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de maionese HELLMANN’S

1/2 xícara (chá) de Salsinha picada

Pitadas de orégano

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque a outra cebola em rodelas na frigideira em fogo baixo.

Mexa até murchar um pouco.

Coloque um dedo de água e mexa até soltar todo o fundo da frigideira.

Em um recipiente junte a maionese HELLMANN’S e 1/2 xícara (chá) de água.

Misture até ficar homogêneo.

Acrescente a salsinha e o orégano e misture

Depois, tire a pressão a carne, coloque em uma tábua de carnes corte em fatias.

Após fatiar junte e coloque toda a carne em uma travessa

Coloque o molho em cima da carne

Sirva à vontade.

Dica: fica muito bom acompanhado de um arroz branco, um vinagretinho e um limãozinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53458-ponta-de-peito-na-pressao-arregada-ao-molho.html