ENSOPADINHO CREMOSO

INGREDIENTES

1/2 kg de alcatra cortada em pedacinhos ou tirinhas

1 colher de sopa de sal

1 colher de óleo para refogar

1 cebola média picada

1 tomate picado

1 pimentão verde picado

salsa ou coentro a gosto

2 cenouras cortadas em tiras

1 obobrinha em cubos

2 batatas grandes picadas

2 xícaras (chá) de champignon cortadados ao meio

2 caixinhas de creme de leite

2 tabletes de caldo de carne

1/2 sachê de molho de tomates

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, tempere a carne com sal, salsa e/ou coentro.

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a carne até dourar, aos poucos acrescente tomate, cebola e pimentão, refogue, junte 1 copo de água, o molho de tomate, misture tudo.

Junte o caldo de carne, tampe a panela e deixe cozinhar cerca de 20 minutos em fogo baixo ou até sentir a carne bem macia.

Após isso acrescente a cenoura, deixe por mais 10 minutos, depois ao fim acrescente a batata e abobrinha, deixe até ficarem macios.

Por fim acrescente os cogumelos, o creme de leite, misture tudo e deixe só levantar uma fervurinha.

Desligue o fogo.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53741-ensopadinho-cremoso.html