# ISCAS DE CARNE AO MOLHO DE PIMENTA

## INGREDIENTES

500 g de contra filé cortado em tiras

1 cebola média

1 tomate

Salsa e cebolinha

Molho de pimenta vermelha

1 caldo de carne

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola em formato de meia lua e refoque em um pouco de óleo.

Acrescente o caldo de carne. Coloque a carne picada em tirinhas e refoque por alguns minutos até ficar dourada e começar a soltar água. Acrescente o tomate e a salsinha picados, o molho de pimenta (a gosto) e o sal. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, mexendo de vez em quando.

Sugestão: sirva com arroz branco e puré de batata doce.

Dica: utilizei um molho de pimenta vermelha mais concentrado e forte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55053-iscas-de-carne-ao-molho-de-pimenta.html