

CARNE COM MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

1 cebola picadinha
1 dente de alho picadinho
2 colheres de sopa de óleo
700 g de coxão mole em tiras
2 xícaras de chá de creme de leite fresco
1 copo de requeijão
2 colheres de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de molho inglês
Sal, cheiro verde e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no óleo.

Junte a carne e deixe dourar. Acrescente o creme de leite, o requeijão, a mostarda, o sal, a pimenta-do-reino (se quiser) e o molho inglês e deixe aquecer. Polvilhe com o cheiro verde e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55741-carne-com-molho-de-mostarda.html>