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