

# SOUFLÉ DE CARNE

## INGREDIENTES

- 700 g de filé
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande picada
- Cheiro verde
- 1 cenoura ralada
- 1/2 repolho pequeno cortado em fatias finas
- 1 lata de creme de leite light sem soro
- 1 sazón sabor nordeste
- Salsinha picada (a gosto)
- Sal e azeite (a gosto)
- 4 colheres de requeijão light

## MODO DE PREPARO

Corte o filé em cubos médios e reserve.

Em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho e o sazón, deixe no fogo até dourar. Depois acrescente o filé.

Quando o filé já estiver quase dourado acrescente o requeijão, a cenoura, o repolho e o creme de leite, no final coloque a salsinha e o cheiro verde por cima.

Sirva a seguir com arroz de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56096-soufle-de-carne.html>