CARNE AO MOLHO FÁCIL DO LENNON

INGREDIENTES

1 kg de maminha

sal grosso a gosto

Molho

2 colheres (sopa) rasa de amido de milho

1400 ml de água

1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Passe a maminha no sal grosso

Em uma assadeira grande, coloque a maminha, cubra com papel

Em seguida remova o papel

Separe o molho que ficou na assadeira e fatie a carne

Dissolva o amido de milho com 150 ml de água e reserve

Com o o auxílio de uma concha, retire o excesso de gordura

Acrescente o amido de milho dissolvido, mexa sem parar e deixe ferver

Reserve

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6243-carne-ao-molho-facil-do-lennon.html