TRANSFORMANDO A SOBRA DO CHURRASCO

INGREDIENTES

sobras de churrasco (carne de boi, porco, frango etc)

1 cebola grande cortada ao meio e depois em rodelas finas

1/4 de pimentão cortado em tiras

2 tomates maduros picados

1 folha de louro

1 colher (sopa) de óleo

2 xícaras (chá) de água

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (café) de páprica picante a gosto ou colorau

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, a folha de louro, as cebolas, o pimentão e os tomates e mexa até amolecer

Em seguida, acrescente as carnes cortadas em tamanhos menores e vá mexendo para pegar sabor

Adicione a páprica picante (pode substituir pelo colorau, o molho de tomate não fica bom) e deixe refogar por 5 minutos

Após esse tempo, coloque a água misturada com o amido de milho e mexa até formar um molho um pouco mais denso, como o da foto

Deixe por mais 2 minutos para cozinhar o amido de milho e sirva

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8690-transformando-a-sobra-do-churrasco.html