CARNE NO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

500 g de bife de alcatra ou contra filé

1 tablete de caldo de costela

1/2 pacote creme de cebola

1/2 sachê de molho de tomate pronto

azeite para fritar

cominho e pimenta-do-reino a gosto

2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com os temperos secos (cominho e pimenta

Coloque azeite em uma panela de pressão e frite os bifes junto com o caldo de costela

Acrescente a água e em seguida o creme se cebola, dissolva e coloque na pressão por 20 minutos, em fogo médio para baixo

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7171-carne-no-creme-de-cebola.html