

# CARNE ASSADA AO MOLHO CHAMPIGNON

## INGREDIENTES

1 kg de contra filé  
alho a gosto  
sal a gosto  
1 xícara de vinagre  
1 pitada de pimenta-do-reino  
2 caixas de creme de leite  
mostarda a gosto  
champignon a gosto  
1 colher de manteiga

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, tempere a carne com o alho, o vinagre, o sal e a pimenta

Coloque em uma forma com papel

Em uma panela coloque a manteiga, frite um pouco de alho e depois junte o champignon e a mostarda a gosto

O segredo desse molho é a mostarda

Por fim, quando a carne ficar pronta, corte ela em bifês de 2 dedos de largura, coloque em um recipiente e despeje por cima da carne o molho de mostarda com champignon

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4781-carne-assada-ao-molho-champignon.html>