

# 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 bifos com os temperos secos (cominho e pimenta

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

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

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7171-carne-no-creme-de-cebola.html>