

# CHULETA EM TIRAS AO MOLHO DE LARANJA

## INGREDIENTES

4 bifes de chuleta (aproximadamente 400 g)  
3 colheres (sopa) cheias de margarina  
1/2 pimentão (verde, vermelho ou amarelo)  
1 cebola inteira  
1 dente de alho  
suco de 1/2 laranja  
sal e pimenta a gosto  
1/2 tablete de caldo de carne diluído em 1/2 copo de água  
1/2 colher (chá) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Comece picando a carne em tiras e destrinchando os ossos do bife  
Em seguida, pique o pimentão em tirinhas e a cebola de forma que cada tira de cebola tenha 1 cm  
Feito isso, acrescente a margarina em uma panela ou frigideira com borda alta e aqueça  
Após a margarina ter derretido, acrescente o alho picado em cubinhos e a carne, temperando com o sal e a pimenta (não adicione o caldo de carne ainda)  
Cozinhe a carne sem acrescentar a água, mas caso seja estritamente necessário, adicione um pouco apenas para a carne não queimar  
Após a carne ter cozido bem, retire  
Adicione a cebola em tiras e frite um pouco até dourar  
Logo em seguida, adicione o pimentão  
Acrecente novamente a carne e deixe cozinhar mais um pouco  
No caldo diluído em 1/2 copo de água, acrescente a farinha para engrossar o molho (mas caso queira o molho mais ralo, descarte a farinha)  
Adicione o caldo todo de uma vez, mexa um pouco e logo em seguida acrecente o suco de laranja  
A carne irá parar de fritar por um momento, mas não pare de mexer  
Mixa por mais 3 minutos e sirva quente com pão, massa ou arroz

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9066-chuleta-em-tiras-ao-molho-de-laranja.html>