



Bananinha acebolada com molho de alho

www.receitasdafia.com/receitas/bananinha-acebolada-com-molho-de-alho

Hoje é dia de Bananinha com molho de alho. A carne fica super suculenta, e fica muito bem acompanhada com esse molho super saboroso.

 20 min  5 porções

Ingredientes

MOLHO

- 1 xícara de [maionese](#)
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 2 dentes de alho
- Suco de 1 [limão](#)

CARNE

- 1 Kg de [bananinha](#)
- 1 [cebola](#) picadinha
- 2 dentes de alho amassado
- 1 colher de (sopa) de óleo
- 1 cebola em rodela

Modo de Preparo

1. No Liquidificador, bata todos os ingredientes do molho por 2 minutos.
2. Reserve.
3. Leve uma panela ao fogo médio e acrescente um pouco de óleo.
4. Coloque 1 cebola picada para fritar até começar a dourar.
5. Adicione o alho e continue mexendo.
6. Quando estiver quase dourado, acrescente a carne e continue mexendo e virando sempre que necessário.
7. Quando a carne estiver selada, adicione a cebola em rodela.
8. Continue fritando até dourar.
9. Agora é só servir.