

TIRINHAS COM MAIONESE

INGREDIENTES

1/2 kg de coxão duro (ou a carne do seu gosto)

sal a gosto

coentro

3 colheres (sopa) maionese

alho

cebola em rodelas

MODO DE PREPARO

Corte os bifes em tiras, tempere e deixe curtir o tempero.

Em uma frigideira grande, frite o alho até dourar.

Misture as tiras já temperadas e deixe fritar até o ponto desejado (cuidado pra não queimar ou deixar a carne dura).

Após o ponto da carne, misture a maionese e deixe desmanchar um pouco a maionese.

Coloque as rodelas de cebola e tampe a frigideira por 3 minutos.

Após isso, desligue o fogo e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19838-tirinhas-com-maionese.html>