

BIFINHOS COM CEBOLADA EM CALDEIRADA

INGREDIENTES

4 cebolas
2 tomates limpos
4 dentes de alho
700 g de bifeinhos de vaca
1 folha de louro
1 chouriço
100 ml de azeite
2 colher (sopa) de polpa de tomate
200 ml de vinho branco
600 g de batatas
sal, colorau e salsa

MODO DE PREPARO

Ferva a carne temperada com sal numa panela de pressão durante 15 minutos.

Escorra e tempere os bifeinhos com sal e colorau e reserve.

Corte as cebolas em rodelas, o tomate em cubos e os dentes de alho em lâmina.

Coloque a cebola e o tomate no fundo de um tacho e disponha a carne por cima. Junte o alho, o louro, o chouriço em rodelas, o azeite, a polpa e o vinho; tape e cozinhe durante 30 minutos, em fogo baixo.

Descasque as batatas, corte-as em rodelas grossas e coza-as durante 10 minutos em água.

Depois de cozidas, junte-as à carne, tempere com sal, abane o tacho e deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Sirva acompanhado com arroz e decorado com um raminho de salsa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19874-bifeinhos-com-cebolada-em-caldeirada.html>