

BIFE DA FORMA CORRETA

INGREDIENTES

1 bife

1 colherada de manteiga de garrafa ou banha de porco

ervas

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça a frigideira (de preferência de ferro) até ficar em alta temperatura.

Seque o bife (mínimo de 1 cm de altura) com papel toalha para evitar que ele solte muita água.

Coloque o bife na frigideira acompanhado da gordura e temperado apenas com a pimenta-do-reino.

Colocar as ervas e regue o bife com a gordura e ervas por 2 minutos de cada lado.

Ao final, retire o bife, coloque mais uma colherada de manteiga em cima dele e tempere com sal.

É importante temperar apenas no fim para que o bife não solte água na panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19944-bife-da-forma-correta.html>