

BIFE RÁPIDO

INGREDIENTES

- 3 bifés de sua preferência
- 1 linguiça calabresa fina
- 1 tomate
- 1 pimentão
- 1 caldo de carne
- 1 punhado de tempero para carne
- 1 punhado de salsa (usei a desidratada)
- 1/2 cebola (ou 1 cebola pequena)
- 1 colher de óleo (só para a carne não grudar no fundo)

MODO DE PREPARO

Corte os bifés em tiras.

Em 1 panela, coloque o óleo para aquecer e logo depois coloque a carne para fritar, e mexa para que doure os lados (não deixe a carne torrar).

Corte a linguiça em rodela e acrescente a carne, mexa tudo.

Corte o tomate e acrescente.

Nesse momento, a carne deve estar quase seca, acrescente 1/2 copo de água.

Corte o pimentão e adicione à panela.

Corte a cebola e acrescente também, misture tudo.

Agora, adicione os punhados de sal, tempero pronto (o de feira), salsa, e o caldo de carne e misture bem.

Deixe o caldo que se formou, quase secar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23393-bife-rapido.html>