BIFE SIMPLES MAS GOSTOSO

INGREDIENTES

1 kg de carne

1 vinagre

4 dentes de alho

pimenta-do-reino

colorau

sal a gosto

1 tomate grande

1 cebola grande

1 pimentão grande

1 copo com água

óleo

MODO DE PREPARO

Corte a carne em fatias bem finas, depois de cortada lave com vinagre, mas deixe com pouco cheiro dele.

Amasse o alho e misture com a carne e coloque o sal, a pimenta e o colorau.

Deixe na geladeira por 15 minutos.

Enquanto isso corte em rodela o tomate, a cebola e o pimentão.

Coloque na frigideira um pouco de óleo e coloque a carne bem arrumada na frigideira e adicione um pouco de água e deixe fritar (dobre a cada 3 minutos).

Depois que estiver pronta, coloque todos as outras na frigideira e misture o tomate a cebola e o pimentão.

Fique mexendo até eles ficarem moles, depois e só servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24117-bife-simples-mas-gostoso.html