

# BIFE DE MARINHEIRO

## INGREDIENTES

azeite de oliva para regar

1/2 kg de coxão mole em bifes pequenos

4 batatas grandes cortadas em rodela finas

2 cebolas cortadas em rodela

4 tomates cortados em rodela

4 tabletes de caldo de carne dissolvidos em 1/2 xícara de (chá) de água fervente

1/2 xícara de vinho branco seco

## MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de azeite numa panela de fundo largo.

Distribua, em camadas, metade dos bifes, das batatas, das cebolas e dos tomates.

Junte o caldo de carne dissolvido ao vinho e misture bem.

Espalhe a metade desse líquido sobre o conteúdo da panela.

Regue com mais um pouco de azeite e repita as camadas com o restante dos ingredientes.

Regue com o restante do líquido que sobrou e um pouco mais de azeite.

Tampe a panela e leve ao fogo baixo por aproximadamente 40 minutos.

Sirva quente, sem acompanhamento, pois já é um prato completo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24623-bife-de-marinheiro.html>