

PICANHA RED SAUCE NA FRITADEIRA ELETRICA

INGREDIENTES

1,2 kg de picanha
sal com alho a gosto
200 ml de molho inglês
pimenta-do-reino moída a gosto
2 colheres (sopa) de mostarda
2 tomates
1 cebola
1 pomarola
sal
cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Fatie a picanha em bifes com 2 cm de espessura.

Misture em uma vasilha os 200 ml de molho inglês, a mostarda o sal com alho (a gosto) e a pimenta-do-reino a gosto.

Preaqueça a fritadeira elétrica em 180° C e coloque os bifes por 25 minutos virando-os a cada 7 minutos.

Corte os 2 tomates e a cebola em cubos pequenos, coloque-os em uma panela misture e coloque 3 colheres de sopa de pomarola.

Tempere com cheiro-verde e sal com alho a gosto.

Coloque o molho vermelho cobrindo p bife de picanha.

Sirva com arroz à piamontese acompanhado de um vinho tinto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25087-picanha-red-sauce-na-fritadeira-eletrica.html>