

BIFE NA PANELA ELÉTRICA DE ARROZ

INGREDIENTES

- 6 bifés de contra-filé
- 2 cebolas fatiadas
- 2 batatas cortadas em cubos
- 2 tomates fatiados
- 1/2 pimentão picado
- 1 colher de sopa de azeite
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifés do jeito que achar melhor.

Na panela de arroz elétrica, coloque o azeite, passe em todo o fundo da panela para não ter perigo de grudar.

Coloque uma camada de cebola.

Coloque em cima da camada de cebola 3 bifés.

Em cima do bife, coloque uma camada de batata, uma camada de cebola e uma camada de tomate.

Coloque em cima dos tomates alguns pimentões, salpique um pouco de sal e pimenta-do-reino.

Coloque os outros 3 bifés e repita o processo das camadas (batata, cebola, tomate, pimentão, sal e pimenta).

Tampe a panela e deixe no modo cozinhar por 20 minutos.

Após, abra e veja como estão as batatas, se estiverem bem cozidas está pronto, caso não deixe mais uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26098-bife-na-panela-eletrica-de-arroz.html>