

BIFE DE ALCATRA AO MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

1 bife da alcatra por pessoa
1 pacote de natas de culinária
150 g de cogumelos frescos laminados
2 cubos de caldo para estufados
2/3 colheres de água
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Frite os bifes no azeite a gosto e reserve.

Na mesma frigideira, salteie os cogumelos em fogo brando, acrescente os cubos de caldo para assados e desfaça com um garfo.

Acrescentar as natas e mexa bem para engrossar.

Em seguida, acrescente a água e deixar chegar a fervura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/26776-bife-de-alcatra-ao-molho-de-cogumelos.html>