

BIFE CASEIRO DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (a gosto)

400 g calabresa

1/2 cebola média picada

alho a gosto

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a calabresa em cubos pequenos.

Coloque a carne moída em uma tigela, junto com a calabresa picada.

Misture a cebola e os temperos com a carne moída e a calabresa.

Com tudo misturado, faça os bifes do tamanho que você desejar.

Use uma panela do seu gosto para fritar os bifes.

Obs.: Deixe os bifes mais finos, pois se fizer muito grosso a carne fica crua por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28140-bife-caseiro-de-calabresa.html>