

BIFE DE GALA À MODA DO GORDO

INGREDIENTES

5 bifos de contra-filé cortado em bife, ou qualquer carne que use para fazer bife
3 tomates médios
3 cebolas médias
2 pimentões verdes
1 lata de creme de leite
500 g de presunto moído ou ralado
500 g de mussarela moída ou ralada
orégano
300 g de bacon picado em pedaços pequenos
1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Frite os bifos normalmente, temperados a sua maneira e como mais gostar, seja mal passado, bem passado ou no ponto.

Coloque-os em uma travessa para servir.

Misture o presunto e a mussarela (já moídos) e o orégano e espalhe por cima dos bifos que estão na travessa, até cobri-los de leve.

Na panela onde você fritou o bife, frite a cebola cortada em rodela, o tomate picado em cubinhos e os pimentões picados em tirinhas pequenas e refogue-os bem.

Frite o bacon em uma frigideira sem óleo.

Misture o bacon frito ao molho refogado.

Esmague o tablete de caldo de carne e misture-o bem ao molho.

Misture o creme de leite (uma caixinha de 200 ml) e deixe cozinhar de 5 à 10 minutos ou até que o molho fique bem grosso.

Espalhe o molho por toda a superfície da travessa até cobrir os bifos.

Por cima do molho, aplique e espalhe bem, mais um pouco da mistura de presunto mussarela e orégano.

Leve ao forno para gratinar por uns 10 minutos, aproximadamente.

Sirva com arroz branco ou o acompanhamento que achar melhor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29121-bife-de-gala-a-moda-do-gordo.html>