

COXÃO MOLE À MODA DO CHEFF NA MANTEIGA

INGREDIENTES

1/2 kg de coxão mole, cortado em bife (mandar passar na máquina, opcional)

250 ml de shoyo

1/2 cebola

1 dente de alho

3 folhas de cebolinha picada

2 colheres de manteiga

2 colheres de azeite

1/2 laranja

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em um recipiente e derreta.

Pique o alho.

Misture o alho picado na manteiga derretida.

Em outro recipiente, coloque 250 ml de shoyo, o alho picado com manteiga, 1/2 kg do coxão mole, as 3 folhas de cebolinha picada, 1 colher de azeite, 1/2 laranja e misture com a mão.

Deixe descansar por 3 minutos, vire a carne, misture novamente e deixe descansar mais 2 minutos.

Tempo total de descanso, 5 minutos.

Corte 1/2 cebola em rodela.

Coloque o tacho no meio fogo.

Adicione 1 colher de azeite no tacho e as cebolas.

Mexa a cebola, até elas dourarem.

Adicione a carne dentro do tacho com cebola, misture bem e separe os bifes um ao lado do outro.

Deixe por 3 minutos no fogo baixo, feche com a tampa por mais 3 minutos, depois vire e deixe mais 5 minutos.

Coloque os bifes em um prato bem bonito.

Recomendo que sirva com arroz branco e pimenta biquinho.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29605-coxao-mole-a-moda-do-cheff-na-manteiga.html>