

BIFE À BIG APPLE

INGREDIENTES

1 kg de bife de contra filé, alcatra, filé mignon etc.

1 cebola grande cortada em cubos

2 doses de rum de maçã (big apple ou similar)

3 colheres (sopa) de shoyu (molho de soja)

4 colheres (sopa) de azeite

5 dentes de alho triturados ou picados

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com a cebola, alho e pimenta-do-reino.

Em uma panela grande aqueça o azeite, adicione os bifes, deixe selar e vire.

Adicione sal sobre os bifes selados.

Misture o rum com o molho shoyu.

Quando os bifes estiverem no ponto desejado adicione as doses de Rum já misturadas com o Molho Shoyu.

Deixe aquecer, para evaporar o álcool e reduzir um pouco, atentando-se para que não queime.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30115-bife-a-big-apple.html>