

BIFE AO FORNO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

2 bifos grandes (carne de sua preferência)

sal

pimenta

2 cebolas médias

2 colheres de sopa de azeite virgem

2 colheres de sopa de molho inglês

100 ml de vinho tinto seco

100 g de queijo parmesão ralado na hora

MODO DE PREPARO

Tempere os bifos com sal e pimenta.

Corte as cebolas em rodela.

Cubra o fundo de uma forma com metade das cebolas.

Coloque os bifos, já temperados, por cima das cebolas.

Coloque o restante das cebolas por cima dos bifos.

Coloque o azeite, o molho inglês e o vinho sobre tudo.

Salpique sal e pimenta por cima das cebolas.

Rale o queijo parmesão por cima.

Cubra a forma com papel alumínio ou papel manteiga.

Leve ao forno, preaquecido, em temperatura média por 20 minutos.

Descubra a forma e deixe no fogo por mais 10 minutos.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30793-bife-ao-forno-facil-e-rapido.html>