

BIFE PRÁTICO DE CALDO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 kg de carne para bife já fatiada
1 cenoura cortada em rodela
1 chuchu cortado em rodela
2 batatas médias cortadas em rodela
1 tomate
1 cebola média
1/2 pimentão verde
coentro
cominho
corante
sal

MODO DE PREPARO

Tempere os bifos com sal, cominho e corante.

Frite os bifos no óleo.

Depois de frito, arrume os bifos no fundo da frigideira. Arrume os legumes em camadas, colocando os legumes de difícil cozimento por baixo, cenoura, batata, chuchu.

Arrume os temperos cebola em rodela, pimentão em rodela, tomates em rodela e o coentro salpicado por cima.

Coloque um pouco de água para ajudar no cozimento dos legumes.

Tampe e deixe cozinhar por 20 a 30 minutos.

Podem ser acrescentados outros legumes a seu gosto. Uma dica é brócolis, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31927-bife-pratico-de-caldo-com-legumes.html>