

BIFE PRÁTICO DE CALDO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 kg de carne para bife já fatiada

1 cenoura cortada em rodelas

1 chuchu cortado em rodelas

2 batatas médias cortadas em rodelas

1 tomate

1 cebola média

1/2 pimentão verde

coentro

cominho

corante

sal

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal, cominho e corante.

Frite os bifes no óleo.

Depois de frito, arrume os bifes 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 rodelas, pimentão em rodelas, tomates em rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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