

BIFE AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

4 bifés grandes

10 colheres de mostarda

5 colheres de iogurte natural

cebola

MODO DE PREPARO

Tempere os bifés como de costume e frite-os normalmente.

Na mesma panela que fritou os bifés, frite a cebola picadinha até ficar transparente.

Adicione as 10 colheres de mostarda e misture com a cebola e a "sujeirinha" da fritura dos bifés.

Desligue o fogo e adicione o iogurte natural e misture tudo.

Coloque os bifés em um refratário e jogue por cima o molho.

Sirva com arroz branco e feijão preto, fica delicioso!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32517-bife-ao-molho-de-mostarda.html>