

BIFE À DONA MATHILDE

INGREDIENTES

500g de alcatra ou contrafilé cortado em bifes;
Alho;
Cebola;
Sal a gosto;
Pimenta-do-reino a gosto;
4 colheres de vinagre;
1 colher de ervas finas secas em pó;
250g aproximadamente de farinha de mandioca torrada fina.

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com o alho, o sal, a cebola, o vinagre e um pouquinho de pimenta-do-reino.
Deixe pegar tempero.
Reserve.
Misture a farinha de mandioca com as ervas finas em pó.
Passe os bifes pelos dois lados e aperte bem cada um deles para a farinha não se soltar.
Fritar em óleo quente.
Para o bife não ficar encharcado deve ser frito em óleo quente, como no bife à milanesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32904-bife-a-dona-mathilde.html>