

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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