

BIFE COM RODELAS DE BATATAS AO FORNO

INGREDIENTES

1 cebola
1 dente de alho
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres de farinha de rosca
2 a 3 colheres de óleo de azeite
1/2 kg de carne macia fatiada tipo bife
1/2 kg de batatas em rodelas

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodelas não muito finas, coloque sal ao seu gosto e reserve.

A cebola deve ser cortada em rodelas finas, reserve.

Prepare o bife, adicione um pouco de sal, e pimenta e reserve.

Pegue um refratário (tipo marinex), e adicione uma colher de azeite, untando bem.

Em seguida, coloque os bifés um ao lado do outro, depois as rodelas de cebola, e por último o alho amassado.

A última camada deverá ser coberta com as rodelas de batatas também dispostas uma ao lado da outra.

Regue com o azeite, polvilhe com farinha de rosca e leve ao forno quente, preaquecido (180°C), por cerca de 50 minutos.

Verifique se as batatas estão douradas e bem macias, regule o sal.

Verifique também se a carne assou, pode ser que demore um pouquinho mais dependendo do tipo do bife utilizado.

Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33012-bife-com-rodelas-de-batatas-ao-forno.html>