

BEEF GOLDEN

INGREDIENTES

1 dente de alho

1 bife (alcatra ou contra-filé)

1 folha de couve

1 cogumelo em reserva

1 fatia de cebola (em torno de 6 rodelas cortadas ao meio)

8 alcaparras

1 fatia de tomate

4 azeitonas pretas em rodelas

1 folha pequena de alface

1 ovo cozido

1 batata média cozida

pimenta calabresa

salsa

sal

azeite

MODO DE PREPARO

Deixe cozinhando o ovo e a batata.

Corte a couve em fatias finas e refogue com as alcaparras, cebola, tomate e os cogumelos. (em torno de 1 min e meio em fogo médio)

Passe o alho no fundo da frigideira e um pouco de azeite, coloque o bife e deixe fritar em fogo alto em torno de 1 minuto, de 2 pitadas de sal e deixe a carne absorver, vire e frite o outro lado.

Não fique virando o bife toda hora, apenas balance para desgrudar e o caldo que sai ir para debaixo e fritar.

Corte o ovo e a batata e monte no prato, jogue azeite e na batata salsa e pimenta calabresa. Monte o prato com o bife suculento e a salada refogada e quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33405-beef-golden.html>