

BIFES DE FORNO AO MOLHO DE MEXERICA

INGREDIENTES

4 bifes grandes de carne bovina

2 mexericas ponkan (conhecida em algumas regiões por bergamota ou tangerina)

1 tablete de caldo de carne

1 cebola média, picada em rodelas

2 dentes de alho picados

1 sachê de molho de tomate

queijo ralado para decorar

2 ovos

farinha de mandioca temperada (para empanar)

azeite

sal a gosto

noz moscada a gosto

manjericão a gosto

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, esprema as mexericas utilizando as mãos.

Coe o suco da mexerica.

Em um recipiente fundo, coloque o suco da mexerica juntamente com os temperos (sal, azeite, noz moscada, manjericão, cheiro verde e cebola).

Dissolva o caldo de carne em um pouco de água morna, e acrescente-o à mistura.

Coloque os bifes dentro desse recipiente, e deixe descansar por uns 30 minutos (para que possa pegar o gosto dos temperos).

Passados os 30 minutos, quebre os ovos em um prato e bata-os ligeiramente.

Em outro prato, coloque a farinha temperada (se ela for muito grossa, coloque ela no liquidificador primeiro e bata ligeiramente).

Retire os bifes do molho (não jogue fora o molho), passe no ovo e depois na farinha. Vá colocando os bifes em uma assadeira.

Após empanar todos, pegue o molho feito anteriormente e leve-o ao fogo, acrescentando o molho de tomate. Deixe o molho apurar por uns 10 minutos, ou até dar o ponto que você desejar.

Preaqueça o forno em temperatura alta, por uns 10 minutos (faça isso enquanto prepara o molho).

Jogue o molho sobre os bifes, e salpique com queijo ralado. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno de

20 a 30 minutos.

Espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34356-bifes-de-forno-ao-molho-de-mexerica.html>