

BIFE CAÇA MARIDO

INGREDIENTES

2 bifes de miolo de alcatra com 3 a 4 cm de espessura

2 cebolas cortadas em fatias finas

10 g de manteiga

50 ml de vinho tinto

sal, pimenta-do-reino, noz moscada e tomilho a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere com sal os bifes e deixe por 20 minutos na geladeira.

Corte as cebolas e frite com um fio de azeite, reserve. Tempere os bifes com a noz moscada e pimenta-do-reino.

Coloque azeite numa frigideira e deixe esquentar.

Coloque a manteiga e espere formar espuma.

Coloque os bifes por 7 minutos cada lado e adicione o vinho e as cebolas até que o fundo da frigideira tenha soltado e o molho reduzido.

Coloque o tomilho e sirva bem quente com arroz branco ou uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34735-bife-caca-marido.html>