

BIFE FRITO RÁPIDO E GOSTOSO

INGREDIENTES

4 bifés de carne (coxão mole, ou outra de sua preferência)

2 dentes de alho picados e amassados

sal a gosto

óleo para fritar

1 colher de chá de margarina

MODO DE PREPARO

Retire as voltas do bife com uma faca, logo após lave e reserve.

Pique o alho e amasse-o junto com uma pitada de sal e uma colher de chá de margarina.

Tempere o bife com sal a gosto, logo após passe o alho amassado em sua volta.

Pegue uma frigideira e unte com óleo.

Coloque os bifés para fritar, revezando na virada. Até dourarem e fritarem.

Sirva com arroz branco e batatas fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34879-bife-frito-rapido-e-gostoso.html>