

CARNE ESPECIAL COM TEMPERO DA MAMÃE

INGREDIENTES

- 1/2 kg de alcatra em bifes
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 1 envelope de tempero em pó para carne
- 1 cebola grande em rodelas
- 2 colheres de sopa de mostarda

MODO DE PREPARO

Em um prato misture todos os ingredientes, exceto a carne e a cebola, até ficar uma pasta.

Em uma panela doure a cebola e reserve.

Passa a carne na pasta de temperos.

Coloque os bifes em uma assadeira.

Cubra com as cebolas douradas.

Cubra com papel alumínio e leve para assar em temperatura média por 10 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35191-carne-especial-com-tempero-da-mamae.html>