

# 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.

Passe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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