

BIFE À CAÇAROLA

INGREDIENTES

4 bifes alcatra
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de suco de limão
3 dentes de alho picado
3 colheres(sopa) de manteiga
2 tomates picados
1 cebola picada
3 folhas de louro
2 cenouras cortadas em rodela
1 xícara (chá) de vinho tinto seco
1 cebola roxa cortada em gomos
1 tomate maduro cortado e gomos
1 ramo de alecrim

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino, o suco de limão e o alho.

Em uma frigideira derreta a manteiga.

Refogue a cebola e os tomates junto com o louro.

Acrescente os bifes e a cenoura na frigideira.

Cozinhe fogo baixo, até que a carne fique cozida e macia.

Retire do fogo, tire a cenoura e adicione o vinho tinto.

Cozinhe por mais 20 minutos

Para finalizar salteie os pedaços de cebola roxa e tomate junto com a cenoura.

Distribua os bifes no prato, com o refogado de vegetais e decore com o alecrim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36206-bife-a-cacarola.html>