

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 rodelas
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.
Acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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