

BISTECA BOVINA ASSADA ACOMPANHADA DE BATATA ASSADA

INGREDIENTES

ARROZ BRANCO E BATATAS ASSADAS:

Arroz branco e batatas assadas: 2 batatas grandes cozidas em água e sal cortadas em rodelas grossas

2 colheres de creme de leite

1 colher de margarina

1 tablete de tempero Sazon para arroz

6 colheres de queijo tipo mussarela ralada

1 e 1/2 colher de maionese

6 cebolinhas verdes picadas

queijo parmesão ralado a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

BISTECA ASSADA:

Bisteca assada: Espalhar a margarina sobre a forma.

Temperar as bistecas com o orégano, o tempero arisco, tablete de sazón, o suco de limão, as ervas finas e a pimenta-do-reino e colocar sobre a forma.

Colocar as rodelas de cebolas sobre a carne e colocar no forno para assar.

BATATA ASSADA:

Batata assada: Misture o creme de leite com a margarina.

Disponha as batatas em rodelas sobre o creme e polvilhe as cebolinhas verdes.

Misture a maionese com o tempero sazón de arroz e coloque sobre as batatas.

Polvilhe o queijo tipo mussarela ralado, em seguida, polvilhe o orégano e o queijo parmesão ralado.

Coloque para assar até que dê uma douradinha no fundo das batatas.

Sirva com a bisteca assada e com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36485-bisteca-bovina-assada-acompanhada-de-batata-assada.html>