

PICANHA AO MOLHO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:5 dentes de alho amassado

2 colheres sopa de azeite

1/2 colher de sopa de coentro

1 lata de creme de leite

1 lata de molho de tomate

1 pitada de sal

1 colher de sopa de manjericão picadinho

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque o azeite na panela e frite o alho.

Coloque o coentro, manjericão, sal, creme de leite e molho de tomate.

Misture bem, a seguir coloque os bifes na travessa e despeje o molho por cima.Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36876-picanha-ao-molho.html>