BIFE AO MOLHO BEM SIMPLES

INGREDIENTES

6 bifes

2 xícara de (chá) de água

2 colheres de (sopa) de vinagre de álcool

1 limão

2 colheres de (sopa) de óleo ou azeite

6 dentes de alho grandes amassados

1 colher de (sopa) de colorau

1 colher de (chá) de tempero condimentado a gosto

2 saquinhos de caldo de legumes

1 tomate grande cortado em rodelas

1 cebola grande cortada em rodelas

1 pimentão cortado em rodelas

2 pimentas-de-cheiro picadas

cheiro verde a gosto

1 tablete de caldo de carne

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o vinagre com 400 ml de água.

Esprema o limão na água do vinagre.

Coloque os bifes de molho por 10 minutos nessa água, tire e escorra.

Tempere os bifes com 3 dentes de alho amassados, pimenta,tempero condimentado, 1 saquinho de caldo de legumes e colorau.

Deixe tomar gosto por 20 minutos.

Coloque os bifes em uma frigideira grande em fogo baixo.

Os bifes irão soltar água, retire-a e reserve.

Coloque o óleo na frigideira e deixe os bifes fritarem até dourar, reserve.

Em outra panela aqueça o óleo e coloque as rodelas de cebola.

Mexa até murchar.

Em seguida coloque o tablete de caldo de carne e deixe desmanchar junto com a cebola.

Acrescente os 3 dentes de alho amassados, o pimentão e a pimenta-de-cheiro.

Mexa bem, coloque o tomate e mexa.

Coloque 1/2 xícara de água e deixe por 10 minutos.

Em seguida coloque esse molho na frigideira em que fritou os bifes.

Deixe mas 10 minutos e em seguida acrescente os bifes fritos.

Deixe cozinhar por 40 minutos.

Acrescente água que sobrou dos bifes e o outro caldo de legumes.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37280-bife-ao-molho-bem-simples.html