

FRALDINHA AO MOLHO MADEIRA FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de fraldinha
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- pimenta-do-reino
- 2 colheres de manteiga
- 1 saquinho de molho madeira pronto

MODO DE PREPARO

Corte a fraldinha em bifos grossos, tempere com sal, alho e pimenta-do-reino a gosto.

Deixe descansar por 15 minutos.

Em uma panela pequena despeje o conteúdo do saquinho de molho madeira e esquente.

Em uma frigideira anti-aderente coloque a manteiga no fogo bem alto e acrescente os bifos.

Deixe fritar por mais ou menos 5 minutos e vire.

Em hipótese alguma fure ou espete os bifos para a carne não ficar dura, deixe -a selar.

Quando a carne estiver bem corada dos dois lados acrescente uma cebola grande cortada em rodela.

Deixe murchar a cebola e disponha os bifos em uma travessa.

Regue com o molho madeira quente e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38329-fraldinha-ao-molho-madeira-facil.html>