

MOLHO PARA BIFE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 vidro de maionese (250 ml)
- 1 cebola média
- água
- sal a gosto
- 1 cubo de caldo knorr de sua preferência

MODO DE PREPARO

Em uma panela fria coloque a cebola em fogo baixo.

Assim que começar a esquentar coloque a maionese e deixe refogar por 20 segundos sempre mexendo.

Coloque 300 ml de água e dissolva a maionese.

Coloque o caldo knorr e dissolva-o junto.

Assim que dissolver coloque sal a gosto e deixe ferver em fogo médio por 5 a 7 minutos até que comece a engrossar.

Assim que engrossar retire do fogo, coloque o bife no prato e o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38528-molho-para-bife-especial.html>