

BIFE SUCULENTO

INGREDIENTES

10 fatias bife de noix filé de costela
1 pacote de meu frango knorr com limão
suco de 1 limão grande
sal a gosto
50 ml de água
1 cebola grande
alho picado a gosto
200 g maionese limão
azeite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande tempere os bifos com o knorr, suco do limão, sal, água e azeite.

Aguarde uns 10 minutos antes de fritar.

Utilize uma caçarola elétrica ou panela de ferro para fritar.

Deixe dourar bem os bifos e preserve o suco que será criado.

Na mesma panela que utilizou para fritar coloque a cebola cortada em rodela finas e o suco da carne.

Após dourar coloque o alho e a maionese e deixe maturar mais um pouco.

Arranje os bifos em um prato bem bonito e coloque as cebolas por cima.

Sirva quente com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38634-bife-suculento.html>