

# 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 bifes 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 bifes 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 bifes em um prato bem bonito e coloque as cebolas por cima.  
Sirva quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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