

BIFE AO MOLHO DE ERVILHA E VINHO BRANCO

INGREDIENTES

5 bifes de patinho ou coxão mole
1 lata de ervilha
1/4 copo de vinho branco
1 cebola picada
azeite suficiente para fritar os bifes
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela e frite a cebola. Quando estiver transparente adicione os bifes. Quando os bifes estiverem quase prontos adicione as ervilhas e em seguida o vinho branco. Dê uma boa mexida para a ervilha desmanchar. Quando o bife estiver frito está pronto. Sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38785-bife-ao-molho-de-ervilha-e-vinho-branco.html>