

ALCATRA ACEBOLADA COM MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 3 alcatras em bifés
- bacon em cubinhos
- 1 linguiça calabresa cortada em pedaços
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 1 dente de alho
- 1/2 xícara de água
- 4 colheres de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Primeiro tempere o bife a seu gosto.

Coloque para fritar em óleo quente.

Depois de frito reserve o bife em uma travessa.

Na mesma panela coloque o bacon, calabresa, as cebolas em rodela e o alho e deixe dourar.

Em seguida coloque a água e deixe ferver até a cebola fica mole.

Depois coloque o requeijão cremoso e deixe ferver até ela ficar grossa.

Em seguida jogue em cima do bife.

Sirva com arroz branco e salada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39015-alcatra-acebolada-com-molho-de-requeijao.html>