

# ALCATRA ACEBOLADA COM MOLHO DE REQUEIJÃO

## INGREDIENTES

3 alcatras em bifes  
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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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