

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 rodelas
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 rodelas 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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/39015-alcatra-acebolada-com-molho-de-requeijao.html>