

CONTRA FILÉ NO MOLHO COZIDO

INGREDIENTES

3 bifés de contra filé
2 xícaras de chá de água
1/2 xícara de molho de tomate pronto
azeitonas
1/2 tomate picado
1/2 pimentão picado
1/2 cebola ralada
1 alho picado
azeite de oliva
1/2 tablete de caldo de carne
tempero
ajinomoto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os bifés em pedaços e tempere com o sal, tempero, ajinomoto e deixe agir por 15 minutos.

Em uma frigideira coloque um fio de azeite e frite a carne, não precisa deixar dourar apenas para tirar a vermelhidão da carne.

Reserve.

Doure a cebola e o alho nesta mesma frigideira e depois coloque em uma outra panela junto com a carne.

Acrescente a água, o molho de tomate, o tomate, o pimentão, as azeitonas, o caldo de carne.

Deixe cozinhar até a carne ficar macia ou o molho secar um pouco.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40475-contra-file-no-molho-cozido.html>