

BIFES COM MOLHO DE NATA

INGREDIENTES

800 g de batatas
800 g de bifos de vaca
2 colheres(sopa) de manteiga
100 ml de vinho branco
200 ml de nata
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodela.

Tempere a carne.

Aqueça a manteiga e core a carne.

Retire a carne e refresque a gordura com o vinho, coloque a nata e deixe cozinhar uns 2 minutos.

Agora, em uma fritadeira, frite as batatas, escorra a gordura sobre o papel de cozinha, coloque sal.

Sirva os bifos com molho e as batatas, decorando do jeito que preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40881-bifes-com-molho-de-nata.html>