

BIFES COM MOLHO DE NATA

INGREDIENTES

800 g de batatas

800 g de bifes 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 rodelas.

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 bifes com molho e as batatas, decorando do jeito que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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