

## BIFE AO MOLHO ESPECIAL

### INGREDIENTES

1 kg de colchão mole ou patinho cortado em bife

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 fio de azeite para fritar

2 dentes alho picados

1 cebola pequena picada

130 g de molho de tomate

150 ml creme de leite fresco

5 colheres de sopa de molho de soja

120 g de cogumelos picados (ou um vidro de palmito cortados em rodelas)

Queijo parmesão ralado grosso

Orégano

### MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e pimenta-do-reino (ou a seu gosto), frite no azeite e reserve.

Coloque um fio de azeite numa panela e refogue o alho e a cebola, adicione o molho de tomate e cozinhe por uns 3 minutos.

Acrescente o creme de leite e o molho de soja, mexa bem, junte os cogumelos e cozinhe por mais uns 2 minutos e desligue o fogo.

Junte os filés ao molho de modo que eles fiquem totalmente cobertos com o creme, polvilhe por cima queijo ralado e orégano, e deixe ferver por mais uns 2 minutos, agitando a panela de vez em quando.

Em seguida é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41993-bife-ao-molho-especial.html>