

# 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 rodela)  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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