BIFE COM BATATAS ASSADAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 fatia de queijo minas

patê de presunto a gosto

O recheio pode ser o que você quiser.

MODO DE PREPARO

Coloque a batata na água para cozinhar e adicione sal na água (deixe cozinhar por 10 a 15 minutos).

Separe os pedaços de bife (os pedaços tem que ser grossos para que você consiga rechear eles), faça um corte na lateral, para que você possa colocar o recheio dentro.

Coloque o recheio e feche a abertura com um pedaço de palito de dente.

Em uma panela coloque um pouco do azeite para selar a carne (utilize o fogo médio), deixe "fritar" de cada lado por mais ou menos 4 minutos e retire.

Com a mesma panela que você selou a carne, no fogo baixo, coloque o alho e um pouco de manteiga, mexa até tirar qualquer resíduo de carne que tiver no fundo da panela e quando o alho estiver dourado retire e separe o liquido.

Em uma travessa coloque as batatas cortadas e os dois pedaços de bife no meio, adicione a pimenta do reino e o queijo ralado ou a fatia de queijo de sua preferencia em cima das batatas.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42335-bife-com-batatas-assadas.html