

SUPREMO DE CONTRAFILÉ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 100 g de queijo gorgonzola esfarelado (ou outro queijo de sua preferência)

150 g de bacon frito

1 copo de requeijão cremoso (250 g)

2 colheres (sopa) de salsa ou cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com o alho, o sal e a pimenta-do-reino.

Em uma frigideira antiaderente, em fogo médio, frite os bifes no azeite por 2 minutos de cada lado.

Transfira para um refratário.

Misture os ingredientes da cobertura, cubra os bifes e leve ao forno médio, preaquecido, por 5 minutos ou até gratinar.

Sirva acompanhado de arroz branco, batata palha e salada de agrião ou rúcula.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42573-supremo-de-contrafile.html>