

BIFE ESPECIAL

INGREDIENTES

2 bifes de alcatra (sem bater)

1 dente de alho

1/2 cebola

1 tomate

2 fatias de queijo

2 fatias de presunto

orégano

sal a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Tempere os bifos com sal e o alho. enquanto isso coloque o azeite na frigideira para aquecer. Quando estiver bem quente, coloque os bifos para fritar, deixe dourar de um lado. Quando virar, coloque a cebola fatiada picada em rodelas, o tomate picado em rodelas (sem casca), o queijo fatiado, o presunto e o orégano em cima dos bifos e feche a frigideira. Quando estiver dourado do outro lado acrescente um pouco de água para terminar o cozimento e não queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42908-bife-especial.html>