

BIFE A DOIS QUEIJOS

INGREDIENTES

6 bife médio sem gordura coxão mole

coeto a gosto

cebolinha a gosto

6 fatias de mussarela

50 g de queijo parmesão ralado

1 lata de extrato de tomate média

Água a gosto

2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Passa o bife em frigideira até está no ponto de sua preferência, refogue a cebolinha no óleo e acrescente extrato de tomate.

Em seguida coloque água a gosto, como preferir o molho, grosso ou ralo.

Em seguida coloque os bifês.

Depois de pronto em uma assadeira de vidro ou alumínio, jogue o molho por cima e depois cubra com queijo mussarela.

Feito isso cubra com queijo parmesão ralado.

Leve ao forno por cerca de 20 minutos em 270°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43090-bife-a-dois-queijos.html>