BIFE PERFEITO

INGREDIENTES

1 kg de alcatra cortada para bife

3 dentes de alho socados (evite amassá-los)

1/2 cebola ralada

sal a gosto (coloque, mas levando em conta que já colocou o caldo de picanha)

1 tablete de caldo de picanha

óleo

3 copos de água

MODO DE PREPARO

Em cada bife virá uma gordurinha no canto, com uma faca faça talhos na gordurinha.

Retire as películas finas que vierem no bife, assim como os talhos da gordurinha, isso evitará que o bife encolha.

Monte o tempero misturando a cebola, o alho, o sal e o caldo de picanha, misture com um garfo, ou mesmo com as mãos lavadas, até que seja feita uma pasta.

Tempere o bife com a pasta de tempero.

Em uma frigideira, coloque uma colher de óleo e espere esquentar.

Coloque os bifes já temperados e frite-os.

O segredo da receita é que o bife irá agarrar e depois soltará água.

Deixe que a água seque.

Em seguida o fundo da panela irá sapecar a carne.

Quando o fundo da frigideira estiver moreninha, coloque meio copo de água e esfregue o bife no fundo.

Deixe a água secar e repita esse processo se houver necessidade.

Faça isso com todos os bifes.

Durante todo esse processo, não esqueça de virar os bifes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43104-bife-perfeito.html