

BIFE CHIQUE

INGREDIENTES

2 bifos grandes de coxão mole, alcatra ou patinho

azeite para fritar

1/2 pimentão amarelo pequeno

sal e pimenta do reino a gosto

alho, cebola e salsa desidratados (dos do saquinhos comprados no mercado) a gosto

2 colheres de sopa de catchup

MODO DE PREPARO

Limpe bem os bifos e corte em tiras como para estrogonofe.

Corte o pimentão em tiras bem finas e reserve.

Tempere a carne com sal e pimenta do reino a gosto.

Frite as tiras de bife com um pouco de azeite mas tome cuidado para não queimar o fundo da frigideira para não amargar a carne.

Quando as tiras de bife estiverem coradas dos dois lados, acrescente o pimentão e o tempero de alho, cebola e salsa desidratados, mexa um pouco para se misturar bem com a carne e amolecer levemente o pimentão.

Em seguida, jogue um pouco de água (4 a 5 colheres de sopa) e deixe ferver por um minuto.

Coloque o catchup, mexa bem e experimente para ver se não precisa de mais sal.

Desligue o fogo quando o caldo começar a evaporar e engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43448-bife-chique.html>