

BIFE DE CONTRAFILÉ RÁPIDO

INGREDIENTES

1 kg de contrafilé (fresco de preferência)

2 colheres de sal grosso

2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Lave os bifes (se preferir retirar o excesso de gordura).

Coloque o sal grosso e esfregue em cada bife.

Coloque a manteiga em uma frigideira (de preferencia anti aderente) e esquente bem.

Frite um bife de cada vez na manteiga (não fique virando ele pra lá e pra cá) frite um lado espere e depois frite o outro depois, só vire novamente para dourar mais um pouco e retire da panela faça isso com todos os bifes.

Se preferir no final de tudo frite 1 cebola cortada em rodela e pronto e só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43756-bife-de-contrafil%C3%A9-r%C3%A1pido.html>