

# BIFE NA CERVEJA

## INGREDIENTES

1 kg de bife

1 lata de cerveja (com álcool ou sem álcool)

1 teblete de manteiga

Salsinha

Queijo parmesão ralado

1 colher de óleo

1 colher de trigo

Pimenta e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifos com sal e pimenta, após aqueça uma panela grande deixe a panela esquentar bem.

Coloque um fio de óleo para não queimar a manteiga.

Adicione uma colher bem generosa de manteiga e frite os bifos um a um.

Após fritos coloque em uma travessa que possa ir ao forno.

Na panela onde fritou os bifos ainda no fogo coloque 1 colher cheia de manteiga e o trigo, mexa bem para não empelotar e adicione a cerveja.

Misture bem os ingredientes e jogue por cima do bife.

Agora salpique com salsinha e queijo e leve ao forno por 10 a 15 minutos ou até dourar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45346-bife-na-cerveja.html>