BIFE DE PANELA COM BATATAS À LA MAMA

INGREDIENTES

500 g de coxão duro (mas pode ser a carne que você preferir - alcatra, patinho, coxão mole)

alho (eu sempre uso muito)

pimenta-do-reino

sal

1 cebola grande

azeitona

extrato de tomate

cheiro verde

caldo de carne

óleo ou azeite

batata

1 tomate grande

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal, pimenta do reino e bastante alho, e deixa descansar por 1 hora, se quiser mais sabor.

Coloque 3 colheres de óleo e frite os bifes já temperados, não precisa fritar muito, como se fosse apenas selar a carne dos dois lados, vá fritando um de cada vez, separando num prato depois de pronto.

Refogue a cebola batidinha no óleo que sobrou da carne, junte o tomate cortado em pedaços, faça um refogado.

Junte ao refogado a carne e coloque 2 colheres de extrato de tomate e um copo de água, feche a panela e deixe ferver até a carne ficar macia (aproximadamente 25 a 35 minutos), após desligue o fogo.

Retire os bifes da panela e reserve, colo as batatas descascadas e cortadas em pedaços médios na panela, cubra com água e ferva até cozinha-las.

Após todo esse processo, jogue azeitonas e cheiro verde picadinho às batatas e ao molho formado, junte a carne deixe ferver mais um pouquinho e pronto.

Sirva com arroz branco e feijão, jogando um pouquinho do molho formado ao seu prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45520-bife-de-panela-com-batatas-a-la-mama.html