TIRINHAS DE CONTRAFILÉ COM BATATAS SUPER PRÁTICAS

INGREDIENTES

500 de contrafilé

3 dentes de alho

sal a gosto

500 de batatas

óleo suficiente para fritar as batatas

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas corte em quatro e coloque-as para cozinhar com água e sal, não por muito tempo, pois a quer um pouco dura, escorra e reserve.

Corte o contrafilé em tirinhas, tempere com o sal e o alho, frite na margarina até estarem douradinhos e bem passados.

Agora vamos para as batatas,depois de escorre-las ,frite-as em óleo bem quente até ficarem douradas.

Depois é só jogá-las na mesma panela que fritou as tirinhas misturar tudo e servir.

É um prato simples, muito rápido e prático, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45537-tirinhas-de-contrafile-com-batatas-super-praticas.html