

# BIFÃO DOIDÃO

## INGREDIENTES

1 peça de 600 g de picanha  
60 g de gengibre  
6 dentes de alho  
1 cebola pequena  
100 ml de molho barbecue  
1/2 pimentão pequeno  
50 ml vinho tinto seco  
sal a gosto  
100 g de manteiga caipira ou de garrafa

## MODO DE PREPARO

Misture em um liquidificador a metade da manteiga, vinho, gengibre, pimentão, cebola, alho, barbecue, bata até ficar homogêneo.

Tempere com sal a picanha.

Deixe uma frigideira de ferro bem quente e coloque um pouquinho de manteiga.

Coloque a picanha para dourar dos dois lados.

Após estar dourada coloque o molho pouco a pouco e vire a carne a medida que o molho evapora, vire novamente, administre esse molho até virar a carne umas 4 vezes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46037-bifao-doidao.html>