

BIFINHOS DE PERU COM NATAS E COGUMELOS (RÁPIDO DE FAZER)

INGREDIENTES

6 bifés de peru

1/2 limão

2 alhos

sal a gosto

2 pacotes de natas

2 latas de cogumelos laminados

margarina ou azeite ou manteiga

espaguete

MODO DE PREPARO

Corte os bifés em pedaços pequenos de modo que depois não seja necessário cortar com a faca, só por na boca.

Descasque e corte os alhos.

Tempere os bifinhos com limão, o alho e o sal a seu gosto e deixe marinar por 1 hora.

Passado esse tempo coloque uma panela com água no fogo, quando ferver coloque o espaguete.

Coloque uma frigideira no fogo com um pouco de margarina, azeite ou manteiga, como preferir.

Quando estiver quente deite os cogumelos laminados e deixe cozinhar durante 2 minutos.

Depois junte os bifinhos já temperados e vá mexendo até que fiquem cozinhados.

Deite as natas na frigideira e misture tudo.

A essa altura a massa já deve estar cozida, escorra.

Deixe as natas ferverem um pouco (1 ou 2 minutos).

Desligue o fogo da frigideira e junte o preparado à massa.

Misture tudo dentro da panela.

Coloque em uma travessa e está pronto para ser servido.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46158-bifinhos-de-peru-com-natas-e-cogumelos-rapido-de-fazer.html>