

BIFE COLORIDO

INGREDIENTES

4 bifes de coxão mole ou alcatra
1 colher de chá de colorau
1 cebola média
1 tomate grande ou 2 médios
1 pimentão médio verde
1 pimentão médio vermelho
1 cenoura média
1 xícara de cheiro verde
2 dentes de alho amassados
1 colher de sopa de mostarda (amarela)
sal e pimenta de cheiro a gosto
1 colher de sopa de óleo ou azeite para fritar

MODO DE PREPARO

No supermercado você já pode comprar os bifes já feitos.

Limpe os 4 bifes retirando a gordura (se tiver) sem lavar, porque quando for ao fogo ela matará todas as bactérias presentes.

Em uma vasilha de vidro, coloque os bifes, tempere com o sal, o colorau, o alho amassado, a mostarda, a pimenta de cheiro e coloque na geladeira para marinar por 15 minutos tampada.

Enquanto está marinando, corte a cebola, os pimentões, os tomates e a cenoura em tiras nem muito larga e nem muito fina.

Em uma frigideira grande coloque a colher de óleo ou azeite e deixe o óleo esquentar um pouco. Coloque os bifes e vire rapidamente.

Depois dos bifes virados, vá colocando a cebola, a cenoura, mexa, os pimentões, os tomates e por último o cheiro verde. Mexa e tampe.

Depois de tampados em fogo baixo, os bifes criaram água o suficiente para cozinhá-los e deixe secar ficando um pouco molhado.

Se por um acaso você notar que estão secos e ainda crus, coloque uma xícara de chá e tampe novamente.

Depois de cozidos, sirva com arroz branco e farofa de ovos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46484-bife-colorido.html>