

BIFE A MARINHEIRO

INGREDIENTES

- 5 bifos da carne que desejar
- 6 tomates em rodela sem cascas
- 6 cebolas em rodela
- 6 batatas em rodela sem cascas
- temperos para a carne a gosto
- 2 caldos de carne
- 1 copo americano de vinho branco seco
- azeite de oliva ou de sua preferência
- 1 xícara de água quente

MODO DE PREPARO

Tempere os bifos.

Coloque azeite no fundo de uma panela estreita e alta e o bife cru já temperado.

Coloque uma camada de batatas outra de cebola e outra de tomates.

Dilua os caldos de carne na água quente e coloque por cima destes ingredientes.

Repita com um bife e assim por diante em camadas(observe que os caldos são somente na primeira camada).

Por último coloque o vinho feche a panela e cozinhe em fogo baixo ou médio por aproximadamente 30 ou 40 minutos.

Sirva com arroz e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46869-bife-a-marinheiro.html>