

# BIFE A MARINHEIRO

## INGREDIENTES

5 bifes 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 bifes.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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