

# BIFE AO MOLHO BARBECUE

## INGREDIENTES

- 6 bifés de alcatra
- 1 dente de alho amassado
- cominho a gosto
- sal a gosto
- 1/2 xícara de molho inglês
- 1/2 xícara de molho barbecue
- 1 tomate pequeno cortado em rodelas
- 1 cebola media cortada em rodelas
- 1/2 pimentão em rodelas (pode ser vermelho, verde ou amarelo)
- 2 colheres de sopa de molho de tomate
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de óleo para fritar os bifés
- 1/2 cubo de caldo knorr

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifés com sal, alho e o cominho, em seguida frite os bifés no óleo aquecido até ficar bem dourados.

Depois retire da frigideira e reserve.

Em seguida coloque o tomate, cebola e o pimentão para refogar, depois coloque o molho barbecue, molho inglês, o molho de tomate e a água e o caldo knorr, deixe cozinhar mais um pouco.

Retire do fogo, arrume os bifés em uma refratária e coloque o molho, sirva com arroz branco e salada de alface.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47140-bife-ao-molho-barbecue.html>