

# TIRINHAS DE CARNE

## INGREDIENTES

5 bifes de 2 cm de espessura  
1 cebola média roxa  
1 pimentão picadinho  
1 cubo de caldo de carne  
2 dentes de alho  
2 colheres de sopa de óleo  
Cebolinha, salsinha e coentro a gosto  
1 colher sopa (cheia) de maionese  
Sal  
vinagre

## MODO DE PREPARO

Corte os bifes em tiras e tempere com alho, sal e vinagre já na panela.  
Acrescente o óleo e deixe sair toda a salmora.  
Acrescente aos poucos água até cozinhar.  
Quando estiver cozida acrescente o pimentão e cebola a salsa e o coentro.  
Acrescente mais um pouco de água para cozinhar os temperos e por último coloque a colher de maionese. Mexa bem até encorpar ao molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47321-tirinhas-de-carne.html>