BIFE AO MOLHO DE MAIONESE E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

4 bifes médios

sal a gosto

1 colher de sopa óleo

1 cebola média cortada em fatias finas

1/2 xícara de água

4 colheres de sopa maionese hellmann’s

queijo coalho cortado em cubos a gosto

1 colher de requeijão

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Tempere o bife e depois o frite, quando estiver dourados reserve-os.

No mesmo óleo coloque a cebola e quando estiver murcha adicione a maionese e o requeijão.

Aos poucos coloque a água. Quando formar um molho coloque o queijo coalho e o cheiro verde, depois é só colocar em cima do bife e servir. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48749-bife-ao-molho-de-maionese-e-requeijao.html