BIFE NO FORNO COM BATATA GRELHADA E QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de carnes (coxão mole, patinho ou qualquer uma de sua preferencia)

2 caldo knoor de galinha

4 colheres de azeite

5 batatas

margaria qually com sal

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Misture o azeite eo caldo Knoor, misture bem até virar uma pasta, depois coloque nos bifes, pegue a frigideira e deixe fritar uns 2 minutos cada lado só pra tirar a aparência de cru da carne e reserve.

Corte as batatas em rodelas e depois cozinhe no fogo, depois de cozinhada vá passando a margarina de um lado só ou se preferir dos 2 lados e empilhe uma por cima da outra, depois de passar a margarina nas batatas pegue uma travessa e coloque os bifes juntamente com as batatas.

Leve ao forno até ficar no ponto, quando estiver no ponto coloque o queijo por cima das batatas e deixe derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48835-bife-no-forno-com-batata-grelhada-e-queijo.html