

FILÉS AO CREME

INGREDIENTES

8 bifés pequenos e grossos (cerca de 1/2 kg)

1 colher (sopa) de grill maggi

2 colheres de sopa de manteiga

1 lata de creme de leite

1 cebola grande cortada em gomos

MODO DE PREPARO

Tempere os bifés com o grill e frite-os em uma frigideira grande com metade da manteiga até dourar.

Retire e reserve em local aquecido.

Na mesma frigideira junte o restante da manteiga, a cebola e deixe refogar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49127-files-ao-creme.html>