

# BIFE AO FORNO DELICIOSO

## INGREDIENTES

1/2 kg de filé, pode ser coxão mole; cotados do tamanho da palma da mão, bem pequenos

3 batatas grandes

tempero para o bife: sal a gosto, 1 dente de alho, suco de 1/2 limão

3 colheres de maionese

2 xícaras de farinha de rosca

óleo para fritar

200g de mussarela

1/2 colher de orégano

2 colheres de azeite de oliva

### PARA O MOLHO

04 tomates maduros;

01 colher de café de ervas finas;

alecrim(pitada);

05 folhinhas de manjeriço

sal (uma pitada);

01 dente de alho amassado;

1/2 cebola

## MODO DE PREPARO

### COMO PREPARAR O BIFE:

Como preparar o bife: Tempero com alho, sal e limão o bife.

Após temperar, aguarde 15 minutos e passe então a maionese dos dois lados dos bifes, reserve.

Para fazer a farinha de rosca, pegue aproximadamente uns 3 pães inteiros já secos e bata no liquidificador, ou pegue os pães dormidos, torra e após esfriar bata no liquidificador.

Após os 15 minutos, passe o bife já com a maionese na farinha de rosca e frite em óleo quente. A farinha que se soltar os bifes deixe fritar e reserve junto aos bifes.

### MOLHO:

Molho: Após lavar os tomates, pique-os e bata no liquidificador.

Numa panela doure o alho, a cebola picada bem fininha e acrescente o tomate batido, deixando apurar por uns 5 minutos.

Em seguida acrescente 1 colher de café de ervas finas, o sal e o alecrim, por mais 2 minutos e reserve.

Corte 1 batata grande em rodela finas e as outras duas faça palitos muito finos e os frite, reserve.

#### COMO MONTAR:

Como montar: Coloque 1 colher de azeite de oliva numa forma média de vidro, acrescente as rodela de batata crua, coloque os bifes fritos e a farinha de rosca que ficou no fundo da panela ao fritar os bifes.

Acrescente o molho por cima dos bifes e deixe por volta de 15 minutos no forno a 210°C, ou até a batata ficar assada.

Após esse período, abra o forno e acrescente a mussarela, as folhinhas de manjeriço, o orégano e coloque mais uma colher de azeite e a batata frita, deixe ao forno apenas o suficiente para derreter a mussarela.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49559-bife-ao-forno-delicioso.html>