BIFE À DONA CELESTE

INGREDIENTES

1 kg de alcatra, patinho, acém sem osso ou paleta

3 dentes de alho

2 colheres de chá de cominho

2 colheres de chá de colorau

2 colheres de sopa de vinho tinto (ou vinagre)

3 folhas de louro

1 caixa pequena de extrato de tomate

1 ramo de alecrim

1 copo pequeno de azeitonas-pretas

1 cebola pequena cortada em rodelas

2 tomates cortados em rodelas

1/2 molho de coentro ou salsa

2 colheres de sopa de azeite

Sal e cebolinha em rodelas a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os bifes com o auxílio de um batedor de carne, tempere com alho, sal, cominho, colorau, folhas de louro e vinho (ou vinagre).

Deixe marinar por 30 minutos.Em uma frigideira, asse rapidamente os bifes e reserve a salmoura, a cebola, o pimentão, o tomate, o louro, o extrato de tomate, a cebolinha, o coentro e os bifes. Deixe cozinhar até os bifes ficarem macios. Coloque as azeitonas, o alecrim e o azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49634-bife-a-dona-celeste.html