

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>