

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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