

# BIFE AO FALSO MOLHO MADEIRA

## INGREDIENTES

1 kg de carne macia  
1 vidro de champignon  
Sal  
Cebola  
Salsinha  
1 caldo de carne  
Azeite  
Amido de milho  
Margarina  
Shoyu

## MODO DE PREPARO

### FALSO MOLHO MADEIRA:

Falso molho madeira: Corte a cebola em rodela e frite na margarina até dourar, retire, e coloque em um pires pequeno.

Na mesma panela em que fritou as cebolas, coloque óleo, caldo de carne, 1 colher de amido de milho (caso queira aumentar o molho aumente a quantidade do amido diluído em água e mexa, até o molho ficar homogêneo, adicione 3 colheres de shoyu e o champignon.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque os bifes fritos e acrescente o molho pronto, por cima coloque as cebolas douradas em rodela por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51038-bife-ao-falso-molho-madeira.html>