

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 rodelas 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 rodelas por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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