

BIFE DE FRANGO AO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 2 peitos de frango
- 2 latas de cerveja preta
- 1 vidro de maionese pequeno
- 1 envelope de creme de cebola
- alho e ervas finas a gosto para temperar o peito

MODO DE PREPARO

Fatie o peito em bife e tempere com o alho socado e as ervas finas, em seguida passe o bife na maionese e no creme de cebola um por um.

Coloque em um pirex e leve ao forno preaquecido e regue com a cerveja aos poucos, de modo que seque pinga até que ele fique moreninho, por volta de 1 hora e meia, mas não descuide senão pode queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51900-bife-de-frango-ao-creme-de-cebola.html>