BIFE ASSADO NO FORNO COM LEGUMES

INGREDIENTES

2 batatas médias

1 pimentão verde ou vermelho

Vagem

1 cebola

Orégano

Azeite

Cebolinha

Coentro

Manteiga

1 cenoura grande

4 bifes temperados com:

1/2 limão

2 dentes de alho

Ajinomoto

Sal

Grill para carne

MODO DE PREPARO

Corte os bifes em fatias.

Corte os legumes em fatias um pouco finas.

Corte a cebola em quatro, pique a cebolinha e o coentro, corte as batatas em pedaços em quadrados meio grandes.

Coloque na panela de pressão os bifes e deixe fritar na manteiga por uns 15 minutos, acrescente a cebola, frite uns 2 minutos.

Jogue os legumes cortados em fatias, os temperos cebolinha e o coentro, 1/2 xicara de azeite, 1/2 limão, sal a gosto, 1 colher de grill de carne, 1 colher pequena de ajinomoto.

Coloque 2 copos de 200 ml de água e cozinhe por aproximadamente 5 minutos.

Depois de ter pegado pressão, retire um pouco da água, coloque tudo numa assadeira e deixe assar por 1 hora até dourar a carne e os legumes.

Retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52114-bife-assado-no-forno-com-legumes.html