BIFE AO SUCO DE LIMÃO

INGREDIENTES

1 bife magro

1 dente de alho picado

sal a gosto

1 limão

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Separe uma frigideira, deixe-a no fogo baixo.

Enquanto isso pegue o bife bovino e tempere-o a gosto, eu usei alho e sal, essa receita não precisa de muito tempero por causa do limão.

Coloque o bife já temperado na frigideira quente esprema o suco do limão do modo que o bife possa fritar no limão.

Vire-o para dourar dos dois lados.

Coloque a manteiga em cima do bife até derreter, vire.

Espere dourar tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52427-bife-ao-suco-de-limao.html