BIFES DE CARNE MOÍDA RECHEADOS

INGREDIENTES

500 g de carne bovina moída

1 caldo de carne

1 colher (chá) de sal

6 cubos de mussarela

2 colheres (sopa) de óleo

1/2 xícara (10 ml) de agua

1/2 colher de mostarda

tempero a gosto

2 colheres de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela média, coloque a carne , despedace o caldo e o sal e misture.

Divida em 6 porções, recheie com os cubos de mussarela um em cada porção e modele os bifes.

Em uma frigideira grande aqueça com o óleo em fogo médio.

Frite os bifes aos poucos por cerca de 5 minutos de cada lado ou até dourarem.

Escorra e reserve aquecidos, na mesma frigideira, coloque a água e mexa com auxílio de uma colher por 2 minutos.

Junte a mostarda, o tempero a gosto e o creme de leite.

Deixe aquecer bem e regue os bifes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52688-bifes-de-carne-moida-recheados.html