BIFE AO MOLHO CREMOSO DO AMOR

INGREDIENTES

1 cebola grande

1 kg de alcatra para bife

3 colheres de maionese

2 colheres de creme de leite

1 colher de azeite

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro pique a cebola em rodelas e deixe descansar na água, enquanto isso tempere os bifes com pimenta e sal a gosto.

Logo em seguida frite os bifes até dourar no azeite.

Retire os bifes da panela e reserve, no mesmo azeite doure as cebolas, coloque a maionese e o creme de leite, deixe ferver por 3 minutos.

Volte os bifes na panela onde se encontra o molho de cebola e sirva bem quente com acompanhamento de uma salada de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52769-bife-ao-molho-cremoso-do-amor.html