

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 rodela e deixe descansar na água, enquanto isso tempere os bifos com pimenta e sal a gosto.

Logo em seguida frite os bifos até dourar no azeite.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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