BIFE AO MOLHO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de carne para bife

1 sachê de sazon para carnes

1 colher de óleo de soja

100 g de molho de tomate tradicional

100 g de creme de leite

½ pimenta de cheiro

50 g de cheiro verde

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedacinhos de mais ou menos 1 dedo e meio de espessura, tempere com o sazón e coloque para fritar em fogo alto.

Deixe fritar até secar a água da carne (mas não deixe totalmente seca).

Corte o cheiro verde e a pimenta de cheiro juntamente com os outros ingredientes, adicione a carne, misture e deixe ferver por 45 segundos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52835-bife-ao-molho-com-creme-de-leite.html