

BIFE AO MOLHO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 500 g de carne para bife
- 1 sachê de sazón 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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