

# BIFE DE PERNIL AO MOLHO MANJERICÃO

## INGREDIENTES

1/2 kg de bife de pernil  
2 dentes de alho  
Sal ou tempero pronto a gosto  
1/2 sachê de molho pronto de manjeriço  
1/2 limão  
1/2 pimentão picado  
1 cebola picada  
1 colher de óleo

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifos e reserve por 10 minutos.  
Frite alternando os lados deixando úmido em 1 colher de óleo.  
Coloque em um refratário que vai ao forno.  
No mesmo óleo da fritura misture o pimentão e a cebola por dois minutos.  
Espalhe o molho por cima dos bifos, não precisa ferver o molho.  
Espalhe a cebola e o pimentão por cima e leve ao forno quente por 10 minutos.  
Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52877-bife-de-pernil-ao-molho-manjericao.html>