

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 manjericão

1/2 limão

1/2 pimentão picado

1 cebola picada

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes 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 bifes, 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>