

BIFE ESPECIAL AO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

1/2 kg de bife coxão mole

Tempero a goso

Farinha de rosca suficiente para empanar

Óleo suficiente para fritar

1 sachê de molho pronto madeira

20 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Tempere o bife e passe na farinha, bem passado

Deixe o óleo esquentar bem e frite cada bife

Coloque sobre papel toalha

Em um refratário distribua os bife, cubra com a mussarela ralada ou fatiada, depois cubra com o molho.

Leve ao forno até derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53852-bife-especial-ao-molho-madeira.html>