CORAÇÃO DE ALCATRA COM MOLHO DE ESCAROLA

INGREDIENTES

6 bifes de coração de alcatra

3 dentes de alho picadinhos

8 folhas de escarola em tirinhas

3 colheres de sopa de óleo

sal a gosto

1 colher de sopa de cebola picadinha

3 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de margarina

2 e 1/2 xícaras de chá de leite

100g de mussarela em cubinhos ou picadinha

MODO DE PREPARO

Refogue uma parte do alho e a escarola em 1 colher de sopa de óleo. Acrescente o sal. Reserve. Doure a cebola e a farinha na margarina, junte aos poucos o leite, mexendo sempre até engrossar.

Tempere com o sal. Acrescente a mussarela e a escarola. Reserve. Tempere os bifes de coração de alcatra com o alho restante e o sal. Frite no óleo restante dourando dos dois lados. Coloque numa travessa e cubra com o molho reservado. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55735-coracao-de-alcatra-com-molho-de-escarola.html