

BIFE CANADENSE

INGREDIENTES

6 bifes de contrafilé

Sal, alho e pimenta-do-reino (a gosto)

1 caixa de creme de leite

1 pacote de champignon

1 pacote de palmito picado

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com o sal, alho e pimenta-do-reino a gosto, depois frite-os em uma frigideira, colocando-os em um refratário.

Com o que ficou na frigideira (aquela mistura de óleo e gordura dos bifes), coloque o champignon e palmito picado, jogue o creme de leite por cima, deixando dar aquela fervura. Coloque em cima dos bifes, polvilhe queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55996-bife-canadense.html>