BIFE EMPANADO AO MOLHO DE STROGONOFF

INGREDIENTES

4 bifes grandes (usei alcatra)

1 caixa de creme de leite

200 g de batata palha

200 g de mussarela

200 g de molho de tomate

para temperar os bifes

alho, sal e pimenta-do-reino a gosto

1 cebola picada.

para empanar os bifes

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com os ingredientes

Frite em óleo bem quente

Para o molho de Strogonoff

Em uma travessa coloque os bifes e despeje bastante molho de strogonoff por cima,

Leve ao forno por 10 minutos pra derreter mussarela e está pronto

Agora é só experimentar

Espero que gostem dessa receita, dá um pouquinho de trabalho, mas vale muito a pena

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6384-bife-empanado-ao-molho-de-strogonoff.html