BIFE AO MOLHO DE ALHO

INGREDIENTES

500 g de bife bovino

5 dentes de alho amassados

1 sachê de tempero em pó para carnes

4 colheres (sopa) cheias de manteiga ou margarina

colorau a gosto

sal a gosto

água mineral

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes em uma frigideira com todos os ingredientes, menos a água

Ligue o fogo e espere até a manteiga derreter e começar a fritar

Adicione aos poucos a água, sempre que for secando da panela e a manteiga estiver fritando os bifes

Com mais ou menos 45 minutos dessa técnica de cozimento, o alho estará formando um molho muito saboroso com a manteiga

A água serve pra não deixar o alho queimar

Nunca deixe os bifes fritando por mais de 1 minuto sem adicionar água

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7777-bife-ao-molho-de-alho.html