BIFE DESFIADO COM MOLHO E BATATAS

INGREDIENTES

1 fio de óleo

1 cebola picada

1 porção pequena de alho amassado

1 pitada de sal

1 pitada de cominho

500 g de coxão duro ou 1 kg (bife)

1 molho de tomate tradicional com pedaços de tomate

3 batatas (a gosto)

1 pouco de água (para cobrir os bifes)

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo em uma panela de pressão

Pique a cebola e acrescente a pequena porção de alho amassado, a pitada de sal e a pitada de cominho

Leve ao fogo e deixe dourar

Adicione o bife já desfiado dentro da panela e mexa bem

Deixa dar uma fritada

Coloque uma quantidade de água que cubra todos os bifes (só o necessário para cobrir)

Tampe e deixe na pressão por uns 7 minutos

Abra a panela e coloque as batatas cortadas em cubos não muito pequenos

Coloque o molho de tomate e mais um pouco de água

Tampe e leve ao fogo novamente por 6 minutos

Depois disso é só servir

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7945-bife-desfiado-com-molho-e-batatas.html