

BIFE AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

7 bifés de sua preferência temperados com sal a gosto

2 colheres de maionese

cerca de 4 xícaras de leite

queijo parmesão cortado em cubos (150 g)

1 dente de alho fatiado

1 colher de trigo

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Bote meia colher de azeite em uma panela e depois frite o alho até dourar

Quando subir fervura, bote os cubos de queijo e as duas xícaras restantes de leite, tempere a gosto com sal

Junte o roux no molho e mexa para não empelotar, caso empelote bata no liquidificador;

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1263-bife-ao-molho-de-queijo.html>