

# APRENDA ESSE TRUQUE PARA AMACIAR CARNE E VOCÊ NUNCA MAIS COMERÁ CARNE DURA ....

## INGREDIENTES

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Bife de coxão duro a gosto</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Sal e pimenta do reino a gosto</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Farinha de trigo q.b.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Alho a gosto</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Cebola a gosto</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Páprica a gosto</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Salsa em flocos</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>Manteiga e óleo para fritar q.b.</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

<ul>

<li style="list-style-type: none;">

<ul>

<li>1 martelo de carne</li>

</ul>

</li>

</ul>

&nbsp;

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

&nbsp;

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

<ol type="1">

<li>Numa vasilha coloque os bifes de coxão duro e tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Em seguida amacie todos os bifes com o martelo de carne. Reserve.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

<ol type="1">

<li>Numa vasilha coloque a farinha de trigo, acrescente o alho, a cebola, a salsa em flocos e a páprica.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

<ol type="1">

<li>Misture tudo muito bem para homogeneizar todos os ingredientes. Passe os bifes temperados e batidos nessa mistura empanando ambos os lados muito bem.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

<ol type="1">

<li>Numa frigideira em fogo médio, coloque a manteiga e deixe derreter. Adicione o óleo e mexa bem para incorporar à manteiga derretida.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

<ol type="1">

<li style="list-style-type: none;">

<ol type="1">

<li>Frite os bifes empanados por cerca de 2-3 minutos de cada lado, ou até atingir o ponto desejado.</li>

</ol>

</li>

</ol>

&nbsp;

&nbsp;

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16681-aprenda-esse-truque-para-amaciar-carne-e-voce-nunca-mais-comera-carne-dura.html>