

BIFE EMPANADO AO MOLHO DE STROGONOFF

INGREDIENTES

4 bifos 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 bifos
alho, sal e pimenta-do-reino a gosto
1 cebola picada.
para empanar os bifos
2 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Tempere os bifos com os ingredientes

Frite em óleo bem quente

Para o molho de Strogonoff

Em uma travessa coloque os bifos 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6384-bife-empinado-ao-molho-de-strogonoff.html>