

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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