

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://areceitadavez.com.br/receita/7945-bife-desfiado-com-molho-e-batatas.html>