

BIFUM COM BIFE

INGREDIENTES

Preparo do Bifum

200 g de macarrão de arroz bifum

500 ml de água

Molho

1 bife de coxão mole picado

1 cebola picada

1 tomate picado sem sementes

1 dente de alho picado

1/2 copo de água

2 ovos cozidos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Molho

Adicione a carne com as cebola já fritas e um pouco de água (1/2 copo) e deixe ferver

Assim que ferver, abaixe o fogo, adicione um pouco de sal e coloque o tomate

Deixe por 1 minuto

Massa bifum

Coloque a massa bifum e deixe por 2 minutos para hidratar, dando mexidas com um garfo

Tire a massa da água quente e dê um choque térmico com água fria

Montar o prato

Adicione o ovo cozido por cima, cortado em rodela ou picado (faz toda diferença)

Sirva

Observação

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3980-bifum-com-bife.html>