

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7945-bife-desfiado-com-molho-e-batatas.html>