

# BIFE AO MOLHO DE ALHO

## INGREDIENTES

500 g de bife bovino  
5 dentes de alho amassados  
1 sachê de tempero em pó para carnes  
4 colheres (sopa) cheias de manteiga ou margarina  
colorau a gosto  
sal a gosto  
água mineral

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifos em uma frigideira com todos os ingredientes, menos a água

Ligue o fogo e espere até a manteiga derreter e começar a fritar

Adicione aos poucos a água, sempre que for secando da panela e a manteiga estiver fritando os bifos

Com mais ou menos 45 minutos dessa técnica de cozimento, o alho estará formando um molho muito saboroso com a manteiga

A água serve pra não deixar o alho queimar

Nunca deixe os bifos fritando por mais de 1 minuto sem adicionar água

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8953-bife-ao-molho-de-alho.html>