BIFE CAPITÃO OU BIFE DOS FLINTSTONES

INGREDIENTES

1 bife capitão (músculo, coxão mole, lagarto, coxão duro e patinho) de cerca de 2,5 kg

sal grosso a gosto

chimichurri a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o bife capitão com o sal grosso e o chimichurri

Leve à churrasqueira em fogo brando por aproximadamente 10 minutos, com muito cuidado pelo tamanho do bife

Vire para grelhar por mais 10 minutos do outro lado

Quando o bife estiver dourado, retire da churrasqueira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10091-bife-capitao-ou-bife-dos-flintstones.html