

BIFE ACEBOLADO DELICIOSO

INGREDIENTES

8 bifes de filé mignon cortados na espessura de um dedo

4 colheres (sopa) de óleo de milho

2 dentes de alho bem picados

2 cebolas grande costadas em rodela finas

1/2 cubo de caldo de carne

7 colheres (sopa) de vinho tinto seco

1 lata de creme de leite sem soro

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal e pimenta e frite-os no óleo em uma frigideira grande e funda, em fogo alto.

Reserve os bifes fritos em uma travessa coberta e coloque-a em forno aquecido e desligado.

Na mesma frigideira frite a cebola e o alho até ficarem macios.

Acrescente o tablete de caldo de carne esfarelado e o vinho.

Espere ferver e acrescente o creme de leite.

Cozinhe por 1 minute e acrescente os bifes fritos só para aquecer um pouco.

Transfira para uma travessa e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15795-bife-acebolado-delicioso.html>