

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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