

# BIFE ACEBOLADO E PIMENTÃO

## INGREDIENTES

1 cebola

1 tempero em pó sabor carne

1 pimentão

1 colher (sopa) de tempero baiano

1 colher de colorau

2 colheres (sopa) de vinagre

1/2 kg de bife cortado em tirinhas

## MODO DE PREPARO

Lave bem o bife e, em seguida, coloque todos os temperos secos.

Por último, coloque as 2 colheres de vinagre e mexa bem, deixando descansar por 2 minutos até pegar os temperos.

Logo em seguida, em uma frigideira, coloque um pouco de óleo e deixe esquentar bem.

Coloque o bife temperado no óleo já quente.

Por fim, corte o pimentão e a cebola em rodelas e coloque por cima do bife.

Em 8 minutos estará pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16858-bife-acebolado-e-pimentao.html>