

BIFE ACEBOLADO COM SHOYU E MAIONESE

INGREDIENTES

4 bifes de alcatra ou outra carne de sua preferência

1 cebola grande cortada em rodelas médias

2 colheres (sopa) de shoyu (molho de soja)

4 colheres (sopa) de maionese

4 colheres (sopa) de água

sal, pimenta-do-reino e alho espremido gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com o sal, a pimenta-do-reino e o alho.

Frite os bifes numa frigideira grossa com o pouco de óleo. Frite um de cada vez para não juntar água. Reserve. Na mesma frigideira, bem quente, jogue as cebolas e adicione o shoyu.

Deixe fritar por mais ou menos um minuto e mexendo sempre com um garfo.

Junte a maionese e a água.

Misture bem e desligue o fogo.

Disponha sobre os bifes e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17075-bife-acebolado-com-shoyu-e-maionese.html>