

BIFE ACEBOLADO AGRIDOCE

INGREDIENTES

300 g de bife (de sua preferência)

1 cebola média

4 colheres de açúcar mascavo

1 colher de óleo

1/2 copo vinagre branco

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Inicie temperando os bifes com o sal, pimenta e vinagre, e reserve.

Em uma panela, coloque o açúcar mascavo e o óleo e misture até que o açúcar dissolva no óleo.

Imediatamente, coloque a cebola cortada em rodela e mexa, e na sequência acrescente os bifes com o caldo que se formou.

Misture bem, e em seguida coloque a tampa.

Estará no ponto quando a cebola cozinhar e o caldo engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18588-bife-acebolado-agridoce.html>