

# BIFE NA MARGARINA

## INGREDIENTES

1 kg de bife  
1 cebola picada  
1 dente de alho  
1 xícara de óleo  
sal a gosto  
2 colheres de vinagre  
2 colheres de manteiga

## MODO DE PREPARO

Refogue o bife no óleo no ponto em que ele esteja macio.

Em uma panela, coloque as 2 colheres de manteiga e em seguida doure o alho e a cebola.

Coloque o bife, o sal e o vinagre e deixe refogar no ponto em que ele esteja macio e em seguida sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20368-bife-na-margarina.html>