

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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