

BIFE ACEBOLADO PERFEITO

INGREDIENTES

- 1 bife fino (alcatra, contra-filé ou outra carne macia)
- 1/2 limão pequeno (sumo)
- 3 dentes de alho
- sal
- 1 colher (café) de margarina de boa qualidade ou manteiga
- 1/2 cebola fatiada fina
- 2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o bife com o suco do limão, o alho amassado, o sal e reserve.

Coloque o azeite na frigideira e aqueça em fogo médio (quase alto), quando estiver quente acrescente a cebola e frite até começar a dourar.

Tempere a cebola com um pouco de sal e adicione a margarina (manteiga) na frigideira, mexa para incorporar à cebola.

Afaste a cebola até metade da frigideira e coloque o bife na outra metade.

Frite o bife por 2 minutos de um lado, vire o bife e misture com a cebola e frite o bife por mais 2 minutos. Cuidado para não queimar a cebola, vá mexendo de vez em quando para não queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21279-bife-acebolado-perfeito.html>