

# BIFE ACEBOLADO

## INGREDIENTES

1 kg de carne bovina contra filé  
2 cebolas  
2 dentes de alho  
1 sachê de tempero para carnes  
pimenta do reino  
sal a gosto  
2 colheres (chá) de manteiga

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, adicione os filés em seguida, coloque os sachê de tempero de carne, o sal, a pimenta do reino e reserve.

Em outra vasilha, corte as cebolas em rodela e reserve.

Pegue dois dentes de alho amassados e misture novamente aos filés de carne mexa até que fiquem bastante temperados.

Numa frigideira, derreta a manteiga acrescente os filés de carne já temperados e frite até dourar, acrescente as rodela de cebolas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21792-bife-acebolado.html>