

BIFE ACEBOLADO

INGREDIENTES

1 kg de carne bovina contra filé

2 cebolas

2 dentes de alho

1 sache 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 sache de tempero de carne, o sal, a pimenta do reino e reserve.

Em outra vasilha, corte as cebolas em rodelas 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 rodelas de cebolas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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