

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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