

BIFE ACEBOLADO AO MOLHO SHOYU

INGREDIENTES

1 kg de carne cortado para bife.

1 cebola

200 ml de shoyu

sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Primeiramente, tempere a carne, mas não muito, pois o shoyu já tem bastante sal.

Frite a carne apenas no óleo, não frite muito, deixe um pouco mal passada.

Assim que a carne ficar frita, reserve.

Em seguida, na mesma panela, coloque para fritar a cebola, até que ela fique transparente.

Acrescente a carne e deixe dar uma fritadinha, para pegar um pouco o gostinho da cebola.

Por fim, adicione o shoyu e deixe até ferver; assim que ferver, está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24483-bife-acebolado-ao-molho-shoyu.html>