

BIFE ACEBOLADO FRITO NA MOSTARDA

INGREDIENTES

- 2 bifes médios de contra-filé
- 2 colheres de sopa de mostarda comum
- 1 colher de sopa de mostarda escura (ou dijon)
- 2 colheres de azeite
- 10 cogumelos inteiros (pode se usar o picado também)
- 1 colher de sopa de vinagre
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture as mostardas, o azeite, o sal e a pimenta em uma vasilha pequena e reserve.

Corte as cebolas e os cogumelos em pedaços pequenos e reserve.

Bata os bifes e deixe-os descansar por 5 minutos.

Após descansar, espalhe o molho de mostarda sobre o bife com um pincel.

Frite os bifes em fogo alto, em uma frigideira pré-aquecida, por aproximadamente 2 minutos para cada lado (ou até atingir o ponto desejado).

Depois de fritar os bifes, coloque as cebolas e os cogumelos na frigideira.

Acrescente o vinagre, refogando rapidamente até a cebola começar a dourar.

Sirva com os acompanhamentos que preferir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25900-bife-acebolado-frito-na-mostarda.html>