

BIFE ACEBOLADO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

400 g de carne seca(diantreiro)

2 cebolas grandes cortadas em fatia

2 tomates fatiados

coentro a gosto

azeite (ou óleo) para fritar a carne seca

um pouco de colorau (colorífico de cor avermelhada)

MODO DE PREPARO

Corte a carne seca em bifes e coloque em uma frigideira com água que as deixe encobertas.

Leve ao fogo e após ferver escorra toda a água.

Repita o procedimento acima umas 3 vezes, que é para tirar o excesso de sal da carne seca.

Frite os bifes da carne seca com azeite e um pouco de colorau (só um pouco para dar uma cor no azeite).

Acrescente as cebolas, os tomates e o coentro até a cebola ficar transparente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26622-bife-acebolado-de-carne-seca.html>