

# ISCAS DE FILÉ ACEBOLADO

## INGREDIENTES

500 g de filé cortado em tirinhas (alcatra, maminha ou contra-filé)

1 colher (de sopa) de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

3 dentes de alho amassados

1 colher (de chá) de vinagre

1 cebola cortada em tiras finas

1 colher (de sopa) de molho shoyu (opcional)

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em tiras e, numa vasilha, tempere bem com azeite, sal, pimenta, alho e vinagre.

Numa panela larga (ou chapa), aqueça um fio de óleo e coloque a carne para fritar.

Deixe por 2 minutos, sem mexer. Depois, misture e frite por mais 2 minutos.

Acrescente a cebola e deixe refogar, sempre mexendo, até que fique dourada.

Opcional: para finalizar, coloque o shoyu, misture por menos de 1 minuto e desligue.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33447-iscas-de-file-acebolado.html>