

BIFE ACEBOLADO COM MOLHO DE CACHAÇA

INGREDIENTES

- 1 kg de filé bovino cortado em bifes
- 4 cebolas em rodela
- 2 copos americanos de cachaça
- pimenta-do-reino e sal a gosto
- 5 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta-do-reino e alho.

Em seguida frite os bifes.

Refogue a cebola no óleo em que fritou a carne até a cebola ficar transparente.

Acrescente a cachaça e deixe o caldo reduzir.

Despeje sobre os bifes e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34093-bife-acebolado-com-molho-de-cachaca.html>