

BIFE ACEBOLADO DO RON DE PARKS AND RECREATION

INGREDIENTES

500 gramas de bife de contrafilé
meia colher (sopa) ou a gosto de tempero pronto para carne
2 colheres (sopa) de manteiga
2 cebolas cortadas em rodelas
1 colher (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes e reserve.

Em uma frigideira grande, derreta a manteiga e coloque os bifes lado a lado na frigideira, em fogo alto.

Em seguida, vire-os para que dourem dos dois lados.

Prossiga a fritura até os bifes ficarem no ponto desejado.

Reserve-os, mantendo-os aquecidos.

Na mesma frigideira, junte a cebola e o vinagre e refogue bem até que as cebolas murchem.

Despeje esta mistura sobre os bifes e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37449-bife-acebolado-do-ron-de-parks-and-recreation.html>