BIFE ACEBOLADO CREMOSO

INGREDIENTES

4 filés mignon

1/2 cebola

1 colher de sobremesa de alho pronto

2 colheres de sopa de óleo

1 pote de maionese

MODO DE PREPARO

Tempere o filé mignon a seu gosto.

Corte os filés e a cebola em tiras finas.

Aqueça uma frigideira grande.

Após ser aquecida coloque o alho e o óleo.

Quando o óleo estiver quente coloque cuidadosamente as tiras de filé mignon.

Abaixe o fogo quando o filé estiver frito e adicione as tiras de cebola e deixe-as ficarem douradas.

Adicione a maionese e a misture com as tiras de filé e cebola.

Desligue o fogo e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43644-bife-acebolado-cremoso.html