

BIFE ACEBOLADO, COM PIMENTA CALABRESA E COLORAU

INGREDIENTES

- 10 pedaços médios de coção mole
- 1/2 cebola
- 2 colheres de coloral
- Tempero á gosto (alho, sal, ou tempero pronto)
- 1 colher de vinagre
- 1 colher de azeite
- 1/2 colher de pimenta calabresa (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata a carne.

Tempere-as com alho e sal ou tempero pronto.

Coloque-as em uma vasilha e polvilhe o coloral, misturando-o pela carne.

Adicione a colher de azeite e reserve.

Pique a cebola em rodela.

Adicione o vinagre e a pimenta calabresa.

Frite os bifés em fogo médio, até o ponto que desejar.

Retire-os do óleo e coloque-os em um papel toalha para absorver a gordura.

No mesmo óleo em que o bife foi frito, frite as cebolas.

Retire as cebolas e coloque-as sobre o bife.

Deixe tampado em torno de 5 minutos para o gosto da cebola penetrar no bife.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43735-bife-acebolado-com-pimenta-calabresa-e-colorau.html>