

BIFE ACEBOLADO, COM PIMENTA CALABRESA E COLORAU

INGREDIENTES

10 pedaços médios de coelho mole
1/2 cebola
2 colheres de colorau
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 colorau, 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 bifes 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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