BIFE ACEBOLADO COM MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

6 bifes de contrafilé ou alcatra

1 colher (sopa) de óleto ou manteiga (um pouco mais para untar a frigideira)

1 cebola cortada em rodelas

1 e 1/2 xícara de (chá) de tomate picado

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Elimine o excesso de gordura e tempere os fibes com sal e pimenta a gosto. Aqueça bem uma frigideira untada com óleo ou manteiga e frite os bifes, de 2 em 2 , até o ponto desejado (vire para fritar por igual).

Se necessário, acrescente mais óleo ou manteiga. Reserve os aquecidos. Prepare o molho: doure as cebolas em 1 colher (sopa) de óleo ou manteiga na mesma frigideira em que fritou os bifes. Acrescente o tomate e o vinho e misture. Tampe a frigideira e ferva por 5 minutos. Tempere com uma pitada de sal e outra de pimenta. Espalhe o molho sobre os bifes e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48664-bife-acebolado-com-molho-de-tomate.html