

BIFE ACEBOLADO ESPECIAL COM HELLMANN'S

INGREDIENTES

1/2 kg de contra filé em bife
4 dentes de alho
1 pitada de pimenta-do-reino
1 cebola grande em rodela
3 colheres de maionese Hellmann's
20 ml de água filtrada
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com alho, pimenta-do-reino e sal.

Frite-os, não deixe o óleo queimar.

Retire os bifes, adicione a cebolas em rodela, deixe dourar, adicione a água e a maionese.

Mexa até formar um creme.

Coloque em cima dos bifes espalhando, sirva quente.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50902-bife-acebolado-especial-com-hellmanns.html>