

# BIFES AO MOLHO ACEBOLADO

## INGREDIENTES

- 500 g de alcatra cortada em bifés
- 2 colheres de sopa de manteiga
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 cebola média picada
- 4 tomates maduros sem pele e sem semente picados
- 1 colher de sopa de molho inglês
- 1/2 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Tempere os bifés com sal e pimenta.

Frite um a um na manteiga.

Na gordura em que fritou os bifés, refogue a cebola e os tomates, deixe cozinhar até que os tomates desmanchem, junte o molho inglês, apague o fogo, acrescente o creme de leite e sirva sobre os bifés.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52583-bifes-ao-molho-acebolado.html>