BIFES AO MOLHO ACEBOLADO

INGREDIENTES

500 g de alcatra cortada em bifes

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 bifes com sal e pimenta.

Frite um a um na manteiga.

Na gordura em que fritou os bifes, 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 bifes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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