BIFE ACEBOLADO COM TOMATE

INGREDIENTES

1/2 kg de bife

1 cebola

1 tomate bem maduro (sem pele e sem semente)

Alho

Sal e tempero baiano a gosto

Óleo

Salsinha

MODO DE PREPARO

Temperar o bife como de costume com o alho, o sal e colocar o tempero baiano.

Tire a pele e as sementes do tomate.

Esquenta o óleo e frite os bifes.

Enquanto isso corte a cebola em rodelas finas.

O tomate e a salsinha bem picadinhos.

Assim que fritar os bifes, reserve.

Coloque a cebola e o tomate no óleo que fritou o bife se precisar coloca um pouco mais de óleo.

Coloca o bife em cima do tomate e da cebola.

Mexa até notar que a cebola está no ponto de bife acebolado.

Por último jogue a salsinha por cima e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55679-bife-acebolado-com-tomate.html