



RECEITAS DA FIA

Bife acebolado

www.receitasdafia.com/receitas/bife-acebolado

Aprenda a fazer um bife acebolado suculento e macio, perfeito para seu almoço do dia a dia! **Bife acebolado**

 20min

 4 porções

Ingredientes

- 500 gramas de contrafilé em bifes
- 2 colheres de chá de Tempero Caseiro (receita tempero caseiro no site)
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 cebola média cortada em fatias grossas
- 1/2 xícara de chá de água (100 ml)
- 1 colher de sopa de vinagre

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque os bifes, acrescente o Tempero Caseiro e misture.
2. Em uma frigideira grande, coloque metade do óleo e aqueça em fogo alto.
3. Coloque metade dos bifes e frite-os, por 2 minutos cada lado, repondo o óleo quando necessário. Repita o processo com os bifes restantes. Reserve!
4. Na mesma frigideira, refogue a cebola. Adicione a água e o vinagre, e mexa, incorporando os resíduos do fundo da frigideira.
5. Volte os bifes à frigideira, aqueça bem e retire do fogo. Sirva em seguida.
6. Seu bife acebolado está pronto, bom apetite!

Aproveita e dá uma conferida em outras receitas de carnes em nosso site. [Clique aqui.](#)

www.receitasdafia.com