

Bife Acebolado!



Bife Acebolado!

Hoje, como toda segunda feira, é dia de “Arroz com Feijão ou vice versa” que vocês já aprenderam aqui no Panela de Vó. E a “mistura” mais gostosa para esse prato nacional (me desculpem os vegetarianos), é o “Bife Acebolado”. Vou ensinar a fazer do jeito da vovó que fica uma delícia. Nada como comidinha do dia a dia para começar bem a semana. Vamos lá??

Ingredientes:

4 bifos de contra filé, alcatra ou maminha com 1,5 cm de espessura

sal e pimenta a gosto

fio de óleo para fritar

1/2 xícara de vinagre de vinho tinto

1 cebola grande cortada em rodelas

Modo de fazer:

Coloque um fio de óleo (faça um círculo) na frigideira e leve ao fogo forte para esquentar. Coloque 1 ou 2 bifés (depende do tamanho de sua frigideira) e deixe fritar de um lado. Quando a parte de cima do bife estiver suando, adicione o sal e pimenta e vire. Coloque sal e pimenta desse lado também. Retire os bifés da panela e reserve. Na mesma panela, suja da fritura, coloque as rodelas de cebola e o vinagre. Deixe-as cozinhando nesse vinagre um pouco e se for necessário, coloque um pouco de água. Experimente o sal. Assim que as cebolas estiverem amolecidas e marrons, jogue por cima dos bifés fritos e sirva. Bom demais!

Dica: Sempre procure comprar a carne para ser cortada em bife, do meio da peça de contra filé, alcatra ou maminha. É a parte mais macia da carne e você não precisa bater o “pobre coitado” com o martelo. No máximo, dê uma esticada com um garfo.