

Click to verify



Bifes de cebolada no tacho

Custo estimado: 5.46Euros€ (2.73€/porção) Para receber o Menu do Dia do Petitcheff deverá introduzir o seu email. Deite num tacho o azeite, as cebolas cortadas em rodelas finas e os alhos picados. Leve ao lume e deixe a cebola amolecer. Junte os bifes temperados com sal e pimenta. Tape o tacho e deixe os bifes suarem sobre lume brando, voltando-os de vez em quando. Borrife com uns pingos de água se for necessário. Quando a carne estiver macia, junte a polpa de tomate e rectifique o sal e a pimenta. Deixe apurar, sempre em lume muito brando e com o tacho tapado. Sirva com batatas fritas Glicidos: 19.7g Gord total: 38.4g Gord.sat.: 6.3g Proteínas: 65.8g Fibras: 3.3g Açúcar: 6.3g ProPoints: 18 SmartPoints: 17 SSeIene Receitas Falar com o autor da receita Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita + Petitcheff oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Estes Bifinhos de Cebolada são deliciosos, simples e rápidos. Tornam qualquer refeição numa autêntica maravilha! Tome nota da receita.1 lombro de porco cortado em pequenos bifes ou 1kg de bifesa3 cebolas3 dente de alho160 ml de vinho branco1 colher de sopa de pimentão doce2 colheres de sopa de polpa de tomateq.b. azeite1 folha de lourosal e pimenta q.b.Corte a cebola em rodelas finas. Num tacho coloque uma camada de cebola, seguida pela carne e cubra com a restante cebola. Tempere de sal, pimenta, o alho picado, o pimentão doce, a polpa de tomate e o louro. Regue com o vinho branco e junte um fio de azeite.Num tacho coloque uma camada de cebola cortada em rodelas finas, por cima coloque a carne e depois cubra com a restante cebola.Tempere com sal e pimenta. Adicione também o alho picado, o pimentão doce, a polpa de tomate e o louro. Regue com o vinho branco e junte um fio de azeite. Leve a lume brando e deixe cozinhar durante cerca de 40 minutos. Quando a carne estiver macia e o molho espesso, está pronto.Quando a carne estiver macia e o molho espesso, está pronto. Sirva com puré de batata e legumes ou uma salada verde. Já experimentou uma Receita de Bifes de cebolada? Uma receita fácil e económica que está pronta em 50 minutos! Existe algo melhor que reinventar pratos e acrescentar-lhes mais sabor? Com esta Receita de Bifes de cebolada os amantes de um bom bife ficarão rendidos e vão querer repetir! Que tal? Gostou desta receita? Para mais receitas clique aqui. Bom apetite! Bifes de cebolada 800 g de bifes ou febras de porco 2 cebolas 3 dentes de alho 1 lata de tomate em pedaços 3 dl de vinho branco 0,5 dl de azeite 1 cubo de caldo de carne 1 folha de louro Salsa q.b. Sal e pimenta q.b. Arranje os bifes e tempere-os com sal e pimenta. Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho, corte as cebolas em meias-luas e pique os alhos. Num tacho aqueça o azeite, junte à cebola e os dentes de alho e deixe refogar, mexendo de vez em quando até que a cebola fique macia. Junte o tomate e deixe refogar mais um pouco até que tudo fique macio, adicione depois a folha de louro, o caldo de carne, os bifes e o ramo de salsa e envolva tudo. Regue com o vinho branco e deixe cozinhar em lume brando durante 35 minutos aproximadamente até estar cozido. Retire do lume e sirva decorado a gosto. Acompanhe com batatas cozidas. Jump to RecipeJump to VideoEstes bifes de cebolada são simplesmente deliciosos! Bifes de vaca tenros e suculentos que demoram apenas 30 min a cozinhar na frigideira! Estes deliciosos bifes de vaca de cebolada são perfeitos para um jantar rápido nos dias agitados da semana! Em apenas 30 minutos tem um delicioso jantar pronto a servir! Estes bifes de cebolada na frigideira é um prato extremamente versátil e muito simples de preparar. Simples e saborosos bifes de vaca temperados com deliciosas especiarias e cozinhados num delicioso molho de tomate, azeite e cebola. Pode adicionar pedaços de cenoura e ervas aromáticas para dar um pouco mais de sabor e cor e tornar a receita ainda mais saudável! Pode servir estes bifinhos de cebolada com Arroz de ervilhas, Puré de batata ou Arroz de limão. Se procura mais refeições Fáceis e Rápidas, experimente também estas deliciosas receitas de Bifes de peru de cebolada, Arroz de camarão e limão cremoso, Lombos de pescada em molho de tomate, Salmão em molho de tomate com esparquete e muitas mais receitas que temos no nosso site! INGREDIENTES PARA BIFES DE CEBOLADA Aqui encontra todos os ingredientes necessários para fazer esta receita: Bifes de vaca - O ingrediente principal da receita. Bifes de vaca tenros e saborosos. Azeite, cebola cortada às rodelas e tomate cortado em pequenos pedaços - Para cozinhar e dar sabor e cor à receita. Alho em pó, vinho branco, pimentão doce, pimenta e sal - Ingredientes para temperar os bifes. Tomilho fresco - Para temperar e dar um sabor bastante agradável à receita. Mais abaixo encontra a medida correta de todos os ingredientes e o passo a passo desta receita. COMO FAZER BIFES DE CEBOLADA SIMPLES Passo 1: Tempere os bifes com sal, alho em pó, pimenta, pimentão doce, vinho branco e tomilho fresco; reserve. Passo 2: Numa frigideira, adicione as cebolas cortadas às rodelas, o tomate sem pele cortado em pequenos pedaços e o azeite. Mexa e cozinhe em lume brando até o tomate começar a ficar desfeito, mexendo de vez em quando. Passo 3: Adicione os bifes e a marinada. Cozinhe os bifes de ambos os lados em lume médio-baixo cerca de 10 a 12 minutos. Passo 4: Desligue o lume e sirva com arroz de ervilhas, puré de batata ou arroz de limão. DICAS PARA ESTA RECEITA 1. Se quiser comer os bifes mais tarde ou noutro dia guarde-os no frigorífico num recipiente hermeticamente bem fechado (não se esqueça de deixar os bifes arrefecerem completamente antes de guardar no frigorífico). 2. Se tiver um pouco mais de tempo e quiser uns bifes ainda mais saborosos, deixe os bifes marinar cerca de 1 hora. 3. Se quiser fazer uma receita ainda mais rápida, substitua os tomates frescos por polpa de tomate. Os bifes não ficam tão saborosos e saudáveis mas tem a vantagem de tornar a receita mais simples e rápida. 4. Pode temperar a receita com outro tipo de ervas aromáticas, como por exemplo salsa ou coentros picados (tempere com estes dois ingredientes depois de desligar o lume). Estes bifes de cebolada são simplesmente deliciosos! Bifes de vaca tenros e suculentos que demoram apenas 30 min a cozinhar na frigideira! 4,00 from 5 reviews Bifes de vaca (cerca de 350 g) 2 cebolas médias 1 colher de chá de alho em pó (ou 3 dentes de alho) 1/2 colher de chá de pimenta 1/2 colher de chá de pimentão doce 75 ml de vinho branco 2 tomates médios maduros 50 ml de azeite Tomilho fresco (a gosto) 1 colher de chá de sal Tempere os bifes com sal, alho em pó, pimenta, pimentão doce, vinho branco e tomilho fresco; reserve. Numa frigideira, adicione as cebolas cortadas às rodelas, o tomate sem pele cortado em pequenos pedaços e o azeite. Mexa e cozinhe em lume brando até o tomate começar a ficar desfeito, mexendo de vez em quando. Adicione os bifes e a marinada. Cozinhe os bifes de ambos os lados em lume médio-baixo cerca de 10 a 12 minutos. Desligue o lume e sirva.