



BIFE ACEBOLADO

Ingredientes:

8 bifes

1 colher (chá) de Óleo de Girassol Pazze

1 cebola cortada em rodela fininhas

1 dente de alho picado

1 colher (sopa) de shoyu diluído com 3 colheres (sopa) de água

sumo de gengibre

cebolinha picadinha

Modo de Preparo:

Refogue o alho e os bifes no Óleo de Girassol Pazze por 3 minutos. Adicione a cebola por cima dos bifes. Adicione o shoyu. Cozinhe por 10 minutos em fogo médio-baixo tampado. Sirva com gotas de gengibre e cebolinha crua.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br