

BIFES COM MOLHO DE CEBOLA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS

- 4 bifes de vitela
- 60g de bacon cortado em tiras fininhas
- 70g de margarina
- 2 cebolas médias picadas grosseiramente
- 1 colher de sopa bem cheia de polpa de tomate
- 150 ml de vinho branco
- 200 ml de natas
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Numa frigideira, leve ao lume metade da margarina e o bacon.
Deixe aquecer tudo.
Junte os bifes e deixe alourar de ambos os lados.
Com uma escumadeira, retire os bifes e o bacon.
3. À gordura que ficou, junte a restante margarina e a cebola.
Deixe refogar em lume brando.
Quando a cebola estiver com aspecto vidrado, junte a polpa de tomate e o vinho branco.
Deixe ferver.
Junte as natas e mexa.
4. Coloque o molho num copo alto e passe-o com a varinha mágica até ficar cremoso.
5. Na mesma frigideira, coloque novamente os bifes e o bacon.
Por cima, espalhe o molho e deixe ferver.
Logo que comece a borbulhar, apague o lume.
Acompanhe este prato com batata frita e esparregado.

Custo: 7.00 € ; Custo por pessoa: 1.75 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifes-molho-cebola-11443/>

www.saborintenso.com