

BIFES DE FIAMBRE COM ANANÁS E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS

2 bifes de fiambre com 180g

2 rodelas de ananás

300g de cogumelos frescos cortados ao meio

40g de manteiga

200 ml de Vinho do Porto



PREPARAÇÃO

1. Coloque os bifes de fiambre num tacho.
Por cima, coloque as rodelas de ananás e espalhe os cogumelos.
Coloque pedacinhos de manteiga.
Regue tudo com o Vinho do Porto.
Tape e deixe cozinhar durante 10 minutos em lume forte.
2. Passado os 10 minutos, retire os bifes e as rodelas de ananás.
Deixe apurar um pouco o molho.
3. Espalhe os cogumelos e o molho por cima dos bifes.
Sirva com uma salada mista e arroz de manteiga.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 2.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifes-fiambre-ananas-cogumelos-12472/>

www.saborintenso.com