

BIFINHOS DE **VITELA** À FLORENTINA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

- 8 bifeinhos finos de vitela
- 8 fatias de fiambre
- 8 fatias de queijo flamengo
- 340g de folhas de espinafres
- 80g de manteiga
- 1 colher de sobremesa bem cheia de mostarda
- 125 ml de vinho branco
- 1 colher de chá de molho inglês
- 300 ml de natas
- Sal q.b.
- Mistura de 5 pimentas q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Num tacho largo, leve ao lume metade da manteiga e deixe aquecer. Junte os espinafres e tempere com umas pedrinhas de sal. Deixe cozinhar em lume forte até que os espinafres fiquem salteados e sem água.
3. Numa frigideira leve ao lume a restante manteiga e deixe aquecer. Frite os bifes de ambos os lados, apenas para ganhar cor. Retire-os para um prato.
4. À gordura que ficou, junte a mostarda e mexa muito bem. Junte também o molho inglês e aos poucos acrescente o vinho branco. Deixe ferver durante 1 minuto. Por fim, adicione as natas e misture bem. Logo que comece a borbulhar apague o lume.
5. Numa travessa de ir ao forno, coloque no fundo os espinafres. Por cima, coloque alternadamente os bifes, as fatias de fiambre e as fatias de queijo. Regue tudo com o molho.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe gratinar durante 10 minutos. Depois de gratinado retire. Acompanhe este prato com pure de batata e cenoura.

Custo: 10.00 € ; Custo por pessoa: 2.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifes-vitela-florentina-12540/>

www.saborintenso.com