

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

1 kg de vazio (novilho)
10 camarões
10 cebolinhas
1 colher de sopa de banha
1 colher de sopa de manteiga
60 ml de brandy
60 ml de Vinho do Porto
250 ml de vinho branco
2 colheres de chá de mostarda
1 cubo de caldo de carne
1 colher de chá de molho inglês
300 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Tempere a peça de vazio com sal e pimenta.
2. Numa frigideira leve ao lume a banha e deixe aquecer.
Junte as cebolinhas e deixe saltear em lume brando.
Depois de ganharem cor, retire as cebolinhas para um prato.
3. Na gordura que ficou, frite a vazio de ambos os lados apenas para ganhar cor.
Depois de loirinha, retire-a para um prato e rejeite a gordura.
4. Numa frigideira alta, leve ao lume a manteiga.
Quando estiver derretida, junte a mostarda e misture.
Aos poucos, junte o Vinho do Porto e o brandy.
Junte o cubo de caldo de carne, o molho inglês e o vinho branco.
Mexe e deixe ferver.
5. Quando o cubo de caldo estiver desfeito, junte os camarões.
Logo que comece a ferver, junte as natas e misture.
Quando começar a fervilhar, junte a vazio e as cebolinhas.
Regue a vazio com o molho e tape.
Deixe cozinhar entre 10 a 20 minutos, dependendo como gosta da carne.
6. Depois da carne cozinhada, retire para um prato e deixe o molho apurar durante 1 minuto.
Sirva a carne cortada às fatias e regada com o molho.
Acompanhe com batata frita.

Custo: 18.00 € ; Custo por pessoa: 3.60 €

<http://www.saborintenso.com/f16/rosbife-na-frigideira-13623/>