

DELÍCIA DE PERU E COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

700g de bifes de peru cortados em cubos
600g de cogumelos frescos cortados em quartos
900g de batatas cortadas em cubos
50g de manteiga
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
Salsa picada q.b.
200 ml de vinho branco
1 colher de sopa bem cheia de farinha maizena
1 colher de chá de molho inglês
2 colheres de chá bem cheias de mostarda dijon
400 ml de leite
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 1.66 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/delicia-peru-cogumelos-22574/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com sal e pimenta. Envolve o tempero com a carne.
2. Frite as batatas em óleo quente. Depois de fritas, coloque as batatas num prato com papel absorvente.
3. Num tacho largo, leve ao lume a manteiga, a cebola e os alhos. Deixe refogar. Ao refogado, junte a carne e deixe fritar até que ganhe um pouco de cor. Adicione os cogumelos, a salsa picada e o vinho branco. Deixe cozinhar em lume forte aproximadamente 10 minutos.
4. Numa tigela, misture a mostarda, o molho inglês e a farinha maizena. Enquanto mexe, adicione um pouco de leite.
5. Ao peru, junte o molho que preparou e o restante leite. Mexa e deixe cozinhar aproximadamente 5 minutos, até que o molho fique apuradinho. Por fim, junte as batatas e envolva tudo muito bem. E está pronto a servir.