

ROSBIFE COM COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

700g de vaca
700g de cogumelos frescos cortados em quartos
1 colher de sopa de banha
75g de manteiga
2 colheres de chá de mostarda dijon
1 colher e meia de chá de molho inglês
Salsa picada q.b.
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 15.00 € | Custo por pessoa: 5.00 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/rosbife-cogumelos-24079/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Numa frigideira, leve ao lume a banha e deixe aquecer. Coloque a carne a fritar em lume brando para não queimar. Deixe cozinhar aproximadamente 7 minutos e meio de cada lado, prefazendo um total de 30 minutos.
3. Numa outra frigideira, leve ao lume a manteiga e deixe derreter. Junte a carne e deixe fritar alguns segundos de ambos os lados, apenas para ganhar gosto. Retire a carne.
4. À manteiga, junte os cogumelos, o molho inglês, a mostarda e a salsa picada. Misture tudo muito bem e deixe cozinhar aproximadamente 5 minutos, até que os cogumelos percam a água. Depois dos cogumelos fritos, estão prontos a servir. Sirva a carne cortada às fatias, acompanhada dos cogumelos.