

BIFES DO LOMBO COM MOLHO DE CAMARÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 bifes do lombo (cerca de 150g cada)
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) bem cheia de mostarda
5 colheres (sopa) de natas
3 colheres (sopa) de vinho do Porto
12 gambas descascadas
Batata frita para acompanhar

PREPARAÇÃO

Tempere os bifes com sal e pimenta.

Misture as natas com a mostarda e o vinho do Porto.

Numa frigideira, leve ao lume a manteiga e quando estiver quente frite os bifes de ambos os lados. Depois junte-lhes as gambas e deixe fritar mais um pouco, adicione então a mistura das natas e deixe apurar o molho.

Sirva acompanhado com a batata frita.



Custo: 8.85 € ; Custo por Pessoa: 4.43 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifes-do-lombo-molho-camaroes-28/>

[www.saborIntenso.com](http://www.saborintenso.com)