

BIFES COM AZEITONAS VERDES E TOMATES CEREJA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

3 bifes de novilho
60g de creme vegetal
2 dentes de alho picados
150g de tomates cereja cortados ao meio
100g de azeitonas verdes recheadas com pimentos
cortadas em rodelas
125 ml de vinho branco
400g de batatinhas
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de folhas de orégãos
Folhinhas de alecrim fresco
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 2.00 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/bifes-azeitonas-verdes-tomates-cereja-29725/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.
Coloque as batatas a cozer, com casca e inteiras durante 20 minutos.
Depois das batatas cozidas, retire-as e deixe arrefecer.
Retire a casca das batatas e corte-as em pedaços pequenos.
3. Numa frigideira, leve ao lume o creme vegetal e os alhos.
Mexe e deixe aquecer.
Frite os bifes de ambos os lados.
Depois dos bifes fritos a gosto, retire-os para uma travessa.
4. À gordura que ficou, junte os tomates e deixe saltear alguns segundos.
Adicione as folhas de orégãos e mexa.
Regue com o vinho branco e por fim adicione as azeitonas.
Mexe e deixe cozinhar em lume forte durante 3 minutos.
Volte a adicionar os bifes à frigideira e cubra-os com o molho.
Deixe aquecer durante 1 minuto e apague o lume.
5. Entretanto, numa outra frigideira, leve ao lume o azeite e o alecrim.
Mexe e deixe aquecer.
Junte as batatas e salteie durante alguns minutos até que fiquem douradinhas.
Sirva os bifes acompanhados com as batatas.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!