

BIFINHOS COM NATAS E COGUMELOS

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 bifes grossos
300g de cogumelos frescos cortados ao meio
200ml de natas frescas
80g de margarina
1 dente de alho picado
Molho de soja q.b.
Molho inglês q.b.
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.

PREPARAÇÃO

Tempere os bifes com sal e pimenta.

Numa frigideira, coloque a margarina a aquecer.

Com a margarina quente, frite os bifes de ambos os lados.

Depois de fritos, coloque os bifes num prato.

Na gordura que ficou, junte o alho e deixe aquecer um pouco, junte os cogumelos e deixe fritar até perderem toda a água.

Depois de fritos, tempere os cogumelos com molho inglês e com um pouco de molho de soja, deixe aquecer.

Junte a água que escorreu dos bifes e quando estiver a ferver, junte as natas.

Deixe o molho engrossar um pouco.

Junte os bifes, vire-os para ficar com molho de ambos os lados.

Acompanhe com batatas noisettes ou batata frita.



Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 3.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifinhos-natas-cogumelos-431/>