

# BIFES COM MOLHO DE MOSTARDA

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 bifes de vitela do lombo ou da vazia  
1 colher de sopa de manteiga  
1 colher de sopa bem cheia de mostarda dijon  
200 ml de natas para bater  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos  
Custo: 4.20 € | Custo por pessoa: 2.10 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/bifes-molho-mostarda-35093/>

## PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com sal e pimenta.
  2. Bata as natas com uma vara de arames até que comecem a ficar cremosas. Junte a mostarda e bata até que tudo fique bem misturado e cremoso.
  3. Numa frigideira leve ao lume a manteiga e deixe aquecer. Frite os bifes de ambos os lados, 3 minutos de cada lado para mal passado, 5 minutos para meio termo e 7 minutos para bem passado. Tenha atenção para não queimar demasiado a gordura. Depois dos bifes fritos, retire-os para um prato.
  4. À gordura que ficou, junte a mistura das natas com a mostarda. Mexa até que comece a borbulhar. Retire.
- Sirva o bife com o molho por cima e se quiser, decore com grãos de mostarda.  
Acompanhe a gosto com batata fria, arroz ou legumes.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso  
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com