

VAZIA NA FRIGIDEIRA COM COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 bife da vazia com cerca de 600g
1 colher de sopa de banha de porco
80g de manteiga
700g de cogumelos frescos cortados em quartos
2 dentes de alho picados
1 colher de sopa de mostarda
Sumo de meio limão
Salsa picada
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 15.00 € | Custo por pessoa: 3.75 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/vazia-na-frigideira-cogumelos-37574/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne de ambos os lados com sal e pimenta.
Numa frigideira leve ao lume a banha e deixe aquecer.
Frite a carne de ambos os lados em lume brando, 8 minutos de cada lado.
2. Entretanto, numa outra frigideira, leve ao lume a manteiga e os alhos.
Mexe e deixe aquecer.
Junte a mostarda e mexa muito bem.
Adicione os cogumelos e tempere com sal.
Envolve bem os cogumelos com o molho.
Deixe saltear em lume forte até que os cogumelos percam a água.
3. Por fim, junte a salsa e sumo de meio limão.
Mexe e deixe aquecer bem.
Sirva a carne por cima dos cogumelos cortada às fatias.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!