

BIFE À CAFÉ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 1 PESSOA

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS

- 1 bife tenro
- 30g de margarina
- 1 dente de alho esmagado
- 1 folha de louro pequena
- 125 ml de natas
- 1 colher de café cheia de café solúvel
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Grãos de café q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere o bife de ambos os lados com sal.
2. Numa frigideira, leve ao lume a margarina e o alho.
Deixe fritar um pouco.
3. Junte o bife e deixe fritar de ambos os lados sem deixar queimar a gordura.
4. Misture com as natas o café solúvel, tempere com pimenta e mexa bem até o café ficar bem dissolvido.
Junte a folha de louro.
5. Depois do bife frito, retire o alho.
Junte a mistura do café, mexa e envolva bem o bife no molho.
Logo que comece a ferver e o molho esteja apurado, apague o lume.
Sirva o bife decorado com os grãos de café e acompanhado com batata frita.

Custo: 3.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bife-cafe-6156/>

www.saborintenso.com