

BIFE COM MOLHO DE PIMENTA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 bifes de vaca do lombo
com aproximadamente 180g cada
Flor de sal q.b.
50g de manteiga
100 ml de caldo de carne natural (meio cubo de
caldo natural)
2 colheres de sopa bem cheias de mistura de pi-
mentas em grão
1 colher de chá de molho inglês
200 ml de natas



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 9.50 € | Custo por pessoa: 4.75 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/bife-molho-pimenta-39485/>

PREPARAÇÃO

1. Num almofariz esmague um pouco as pimentas.
Quando mais esmagadas tiverem, mais forte fica o molho.
2. Tempere os bifes de ambos os lados com um pouco de flor de sal, tendo em conta que o caldo de carne já é salgado.
Numa frigideira, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer bem.
Frite os bifes de ambos os lados a gosto.
Depois dos bifes fritos coloque-os num prato.
3. À gordura que ficou, misture a pimenta, o molho inglês e o caldo de carne.
Deixe ferver alguns minutos até que o molho reduza para metade.
Bata as natas com uma vara de arames até que ganhem um pouco de consistência e volume.
Junte as natas ao molho e misture bem.
Deixe cozinhar alguns segundos até que o molho fique cremoso.
Sirva o bife com o molho por cima.
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