

# BIFES COM COGUMELOS E MANTEIGA DE ALECRIM

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 bifes do lombo ou da vazia  
200g de cogumelos frescos laminados  
2 dentes de alho picados  
1 colher de chá bem cheia de mostarda amarela  
1 raminho de folhas de alecrim fresco, picadas  
80g de manteiga  
Sal q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos  
Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 5.00 €

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-cogumelos-manteiga-alecrim-41196/>

## PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com sal e esfregue bem.
  2. Numa tigela, coloque a manteiga cortada em pedaços, os alhos, a mostarda e o alecrim picado. Misture muito bem até que fique uma pasta.
  3. Numa frigideira leve ao lume metade da pasta e deixe aquecer. Frite os bifes de ambos os lados em lume médio. Tenha atenção para não deixar queimar a manteiga. Depois dos bifes fritos a gosto, retire-os para pratos individuais.
  4. Numa outra frigideira, coe a gordura que sobrou dos bifes num passado fino metálico. Junte os cogumelos e deixe saltear até que estes percam a água. Por fim, junte a restante pasta e deixe saltear mais um pouco até que tudo fique quente. Tenha atenção especial para não deixar alourar o alho.
- Sirva os bifes com os cogumelos e o molho por cima, acompanhados de batata frita no forno e esparregado de espinafres.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!