

BIFINHOS COM MOLHO DE QUEIJO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

5 bifes da vazia
12 fatias de queijo amanteigado
60g de margarina
2 dentes de alho bem picadinhos
250 ml de leite
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados, com sal e pimenta.
2. Numa frigideira, leve ao lume a margarina.
Quando estiver bem quente, frite os bifes de ambos os lados apenas o suficiente para ganharem cor.
Retire os bifes e espalhe-os num tabuleiro de ir ao forno.
3. Na gordura que ficou, junte os alhos e mexa.
Junte 7 fatias de queijo e o leite.
Mexe e deixe o queijo derreter.
Caso o queijo não se misture muito bem com o leite, passe com a varinha mágica para o molho ficar cremoso.
4. Regue os bifes com o molho.
Espalhe uma fatia de queijo por cada bife.
5. Leve o tabuleiro ao forno no máximo, e coloque-o junto à grelha superior, durante 10 minutos até gratinar.
Depois do queijo gratinado, retire.
Sirva com espinafres salteados e batatas fritas às rodelas.

Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 2.40 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifinhos-molho-queijo-7828/>

www.saborintenso.com