

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 20 MINUTOS

600g de bife de vitela cortado em tirinhas
6 dentes de alho esmagados
300 ml de cerveja branca
50g de margarina
3 colheres de sopa de óleo
2 folhas de louro partidos em pedaços
4 colheres de chá de mostarda com grãos de mostarda
Azeitonas pretas q.b.
Pickles q.b.
Picante q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Tempere a carne com sal e picante a gosto.
Junte os pedaços de louro e mexa bem.
Junte a cerveja e deixe marinar durante 30 minutos.
2. Numa frigideira leve ao lume o óleo, a margarina e os alhos.
Mexe e deixe aquecer bem.
3. Junte aos poucos a carne bem espremida.
Mexe e deixe fritar até ganhar cor.
4. Junte a mostarda e envolva bem.
Junte o marinado e deixe ferver durante 10 minutos até o molho ficar apurado.
5. Por fim, apague o lume, junte os pickles e as azeitonas.
Mexe e sirva de imediato.

Custo: 7.00 € ; Custo por pessoa: 1.75 €

<http://www.saborintenso.com/f21/pica-pau-6932/>