

# PICANHA AO MOLHO MADEIRA COM PURÊ DE BATATA

## INGREDIENTES

1 bife de picanha 350g, aproximadamente 3 dedos de largura

2 dentes de alho

1 pimenta-de-cheiro

1 suco de meio limão

1/2 cebola picada

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de azeite

1 sachê de molho madeira pronto

2 batatas médias

1 creme de leite

300 ml de leite

1 pitada de noz-moscada

1/2 xícara de queijo meia cura ralado

1/2 xícara de queijo mussarela ralado ou fatia picado

1/2 colher (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

### PURÊ:

Purê:Coloque as batatas para cozinhar.

Amasse as batatas cozidas ou bata no processador.

Em uma panela, coloque a massa da batata e acrescente a manteiga e mexa sem parar em fogo baixo.

Acrescente o creme de leite e o leite aos poucos, até ficar na consistência desejada do purê, sempre mexendo sem parar.

Acrescente a noz moscada, o queijo meia cura e a mussarela e mexa até que derretam, acerte o sal.

Aqueça o molho madeira em uma panela por uns 5 minutos ou até levantar fervura.

Em um prato, coloque o purê como uma "cama".

Corte a picanha em fatias não muito finas e coloque sobre o purê e acrescente o molho madeira por cima da carne.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23576-picanha-ao-molho-madeira-com-pure-de-batata.html>