

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>