

BIFE DO LOMBINHO COM MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

2 bifes do lombo (cerca de 1.5 a 2 cm de espessura)

1 dente de alho

25 g de margarina

2 colheres de sopa de azeite

1 pacote de natas (200 ml)

1 colher de sobremesa de mostarda

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira larga, derreta a margarina e o azeite.

Frite os bifes em lume forte.

O tempo varia de acordo com a gosto da carne mais passada ou menos passada.

Retire os bifes.

Leve ao forno preaquecido, de maneira que os bifes não esfriem.

Temperar com sal e pimenta.

Na gordura restante da frigideira, junte as natas e a mostarda, deixando cozinhar durante cerca de 2 minutos, até o molho começar a engrossar.

Despeje por cima dos bifes, decore com alguns grãos de pimenta, e está pronto a servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27179-bife-do-lombinho-com-molho-de-cogumelos.html>