

CONTRA FILÉ COM BATATA FRITA

INGREDIENTES

PARA AS BATATAS:

Para as batatas: 3 batatas grandes descascadas

sal

óleo para fritar

papel toalha

300 g de queijo mussarela ralada

PARA A CARNE:

Para a carne: 700 g de contra filé cortados pequenos

1 cebola grande cortada em cubos

2 dentes de alho cortados ou amassados

óleo

sal

pimenta-do-reino a gosto

300 g de queijo mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Comece temperando a carne, ainda crua, com sal e pimenta-do-reino (a gosto).

Em uma panela, coloque uma quantidade pequena de óleo, leve em fogo médio e despeje a cebola com o alho.

Em seguida, coloque a carne temperada e refogue até o ponto desejado.

Abaixe o fogo e adicione a mussarela.

Continue refogando a carne, até o queijo derreter, quando estiver derretido, desligue o fogo.

Corte as batatas em tiras e frite em óleo quente.

Ao terminar de fazer o contra filé e as batatas, coloque num tabuleiro e acrescente o restante do queijo mussarela.

Ideal, colocar ainda quente para o queijo derreter.

E está pronto!

Muito fácil e gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29277-contrafilé-com-batata-frita.html>