

# STEAK SAUCE SUR DU BOIS

## INGREDIENTES

1 kg de contra filé  
3 colheres de sopa de manteiga  
3 colheres de sopa de azeite extra virgem  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 tablete de caldo de carne  
2 xícaras de chá de água  
1/2 xícara de chá de vinho madeira seco (ou marsala)  
200 g de champignon fatiados  
500 g de batata inglesa  
50 g de bacon em cubos  
1 copo de leite frio  
50 g queijo parmesão ralado  
1 maço de cheiro verde  
pimenta-do-reino  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO MADEIRA:

Molho madeira:Dissolva a farinha de trigo em um pouco d'água.

Dissolva o caldo de carne na água e aqueça em fogo brando, reserve.

Aproveite as sobras da frigideira em que fritou os bifes.

Acrescente o bacon e frite-o.Misture então a farinha de trigo e o caldo já preparado.Acrescente o vinho e champignon, sempre em fogo brando até engrossar.

### PURÊ:

Purê:Cozinhe a batata sem desmanchar.

Passe a batata no espremedor, formando uma massa.

Coloque a massa em uma panela, acrescente sal a gosto e o queijo ralado.

Verta vagarosamente o leite sobre a massa e deixe apurar, mexendo sempre com um fuê.

## APRESENTAÇÃO:

Apresentação: Disponha em uma bandeja os bifes e cubra com o molho madeira, guarneça com purê de batata. Sirva com arroz branco e salada verde (rúcula, alface, acelga e cebola em rodelas temperadas com azeite, sal e caldo de limão).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32029-steak-sauce-sur-du-bois.html>