

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.

Passa a batata no espremedor, formando uma massa.

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

Verta vagorosamente 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, guarnição com purê de batata. Sirva com arroz branco e salada verde (rúcula, alface, acelga e cebola em rodela temperadas com azeite, sal e caldo de limão).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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