

BIFE AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

6 batatas
6 bifes de contrafilé
manteiga
4 dentes de alho
2 folhas de louro
100 ml de vinho branco
sumo de 1 laranja
sal
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte-as ao meio e cozinhe em água temperada com sal.

Tempere os bifes com sal e pimenta-do-reino

Leve-os a corar em manteiga suficiente numa frigideira alta.

Retire-os da frigideira e reserve.

Na própria frigideira, junte o alho, o louro e deixe dourar um pouco.

Regue com o vinho e o suco de laranja.

Deixe cozinhar por cerca de 3 a 5 minutos.

Adicione mais manteiga e as batatas cozidas.

Agite a frigideira e retire do fogo.

Numa forma disponha os bifes reservados e espalhe sobre eles o molho com a batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34873-bife-ao-molho-de-laranja.html>