

MAMINHA AO MOLHO DE MOSTARDA À L'ANCIÈNNE

INGREDIENTES

800 g de maminha ou picanha cortada em bifes não muito finos (8 bifes médios)

mostarda à l'ancienne (encontrada facilmente em supermercado)

cebola

alho

1 caixa de creme de leite

pimenta-do-reino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere cada bife com sal, pimenta-do-reino, cebola e alho, à seu gosto. Fure a carne pra que o tempero penetre bem.

Esprema um limão em cima dos bifes e leve à geladeira por 10 minutos pra pegar o gosto.

Enquanto isso, ligue o forno e deixe preaquecendo em forno baixo.

Arrume os bifes em uma travessa (de vidro ou porcelana, as assadeiras costumam queimar o tempero) e passe por cima a mostarda à l'ancienne. Deixe por 35 minutos em forno médio.

Passado esse tempo, verifique se os bifes estão no ponto desejado. Se não estiverem, deixe mais um tempo. O ideal é que não fiquem mal-passados. Se estiverem no ponto, jogue uma caixinha de creme de leite por cima, misturando bem com a mostarda, coloque uma pitada de sal (misturando bem) e deixe mais 5 minutos no forno para gratinar.

Para acompanhar, salada de alface, maçã, kani e kiwi e um suco de sua preferência!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39625-maminha-ao-molho-de-mostarda-a-lancienne.html>