

BIFE GRELHADO COM MOLHO DE MOSTARDA E BATATA DOURADA

INGREDIENTES

- 2 batatas grandes lavadas e fatiadas com a casca
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de alecrim picado
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite
- 4 bifes de filé mignon ou coxão mole
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 copo de iogurte natural desnatado (200 g)

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas em um refratário, formando 2 camadas.

Regue com o azeite e espalhe a manteiga.

Polvilhe com o alecrim, tempere com sal, pimenta e leve ao forno alto, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar.

À parte, aqueça uma frigideira com o azeite e frite os bifes por 2 minutos de cada lado.

Polvilhe com sal, pimenta e reserve em local aquecido.

Na mesma frigideira, doure a cebola, adicione a mostarda, o iogurte e mexa até ficar homogêneo.

Tempere com sal, pimenta e espalhe sobre os bifes reservados. Decore como desejar e sirva com as batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42669-bife-grelhado-com-molho-de-mostarda-e-batata-dourada.html>