

CONTRA FILÉ AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 2 colheres (sopa) de margarina

1 cebola ralada

sal

2 laranjas

molho de pimenta

1/2 xícara (chá) de creme de leite

1 colher (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de catchup

salsa picada

1 xícara (chá) de conhaque

MODO DE PREPARO

Prepare o molho: frite a cebola na margarina, junte o caldo de laranja, tempere com sal, molho de pimenta e o catchup. Dissolva a farinha no creme de leite e acrescente o molho, misturando sempre em fogo brando.

Polvilhe salsa picada, tampe e reserve.

Tempere os bifes com alho, sal, pimenta-do-reino e frite no óleo bem quente. Arrume em uma travessa. Aqueça o conhaque em uma panelinha, acenda e espalhe em chamas sobre os bifes.

Quando apagar, regue com o molho reservado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42909-contrafilé-ao-molho-de-laranja.html>