

# CONTRA FILE COM BATATAS

## INGREDIENTES

8 bifes de contra file  
2 dentes de alho amassados  
1 limão  
1 pitada de pimenta-do-reino moída  
2 colheres de sopa de extrato de tomate  
sal a gosto  
8 batatas médias descascadas  
2 colheres de sopa de óleo  
1 xícara de água fervendo

## MODO DE PREPARO

Uma uma tigela tempere os contra files com o alho, a pimenta e o sal.

Esprema o limão por cima, misture tudo e deixe descansar por 10 minutinhos para tomar gosto.

Em uma panela de pressão, esquente o óleo e frite os bifes dos dois lados rapidamente, ou seja, não é para deixar torrar demais.

Quando todos estiverem fritos, junte todos na mesma panela de pressão, acrescente o extrato de tomate misturando bem para dar uma cor bonita ao molho e acrescente as batatas descascadas.

Coloque a água fervendo, tampe a panela espere começar a pressão e desligue após 5 minutos de pressão.

Espere sair a pressão, destampe a panela, arrume tudo numa travessa, salpique salsinha ou coentro picadinhos (opcional) e sirva com arroz branco ou simplesmente com legumes cozidos no vapor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50259-contr-file-com-batatas.html>