

CONTRA FILE COM BATATAS

INGREDIENTES

- 8 bifés 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 bifés 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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