

Bife ao molho de mostarda e bacon

Escrito por Adriana Bernardo

Qua, 04 de Julho de 2018 09:57 - Última atualização Qua, 04 de Julho de 2018 10:00



Ingredientes:☐

4 bifes de alcatra
Sal e pimenta-do-reino a gosto
4 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
6 colheres (sopa) de mostarda
1 xícara (chá) de creme de leite
Bacon frito em fatias picado para polvilhar

Modo de preparo:☐

Bife ao molho de mostarda e bacon

Escrito por Adriana Bernardo

Qua, 04 de Julho de 2018 09:57 - Última atualização Qua, 04 de Julho de 2018 10:00

Tempere os bifos com sal e pimenta. Aqueça uma frigideira com o óleo, em fogo alto e frite a carne até dourar dos dois lados. Coloque em uma travessa e mantenha aquecido. Leve uma panela ao fogo baixo com a manteiga, o requeijão, a mostarda, o creme de leite e sal por 2 minutos. Regue os bifos com o molho, polvilhe com bacon e sirva em seguida.

Colaborador: Ângela Cardoso/fernando Santos

Tempo: 25min

Rendimento: 4

Dificuldade: fácil