

STEAK À DIANA

INGREDIENTES

1 bife
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
80 g de manteiga
3 cálices de conhaque
2 colheres (sopa) de molho inglês
2 colheres (sopa) de mostarda
3 colheres (sopa) de molho de tomate
1/2 cebola
5 champignons
4 colheres (sopa) de salsinha
2 xícaras de arroz cozido

MODO DE PREPARO

Tempere o bife com sal e pimenta

Em uma frigideira, aqueça a manteiga e frite o bife dos dois lados

Adicione o conhaque (pode flambar, se preferir, fica uma delícia)

Reserve o bife

Na mesma frigideira, adicione o molho inglês, a mostarda, o molho de tomate e a cebola; misture bem

Acrescente o champignon e a salsinha

Reserve metade do molho

Na panela, misture o arroz ao molho

Sirva o bife com o arroz e o molho reservado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3603-steak-a-diana.html>