

# CONTRA FILÉ AO MOLHO MOSCAFÉ

## INGREDIENTES

1/2 Kg de contra file ou outra de sua preferência

Sal e pimenta do reino a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de mostarda

3 colheres (sopa) de molho shoyo

1 colher de sobremesa de café

1 cebola picada

3 dentes de alho cortado em lâminas

200 g de creme de leite

Cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal e pimenta

Aqueça uma frigideira com óleo ou azeite até que fique bem quente

Coloque o alho e os bifés um de cada vez até que doure cada lado

Reserve os bifés em um prato a parte

Ainda com o fogo da frigideira ligado e com a sobra do óleo, o alho, a manteiga e a cebola, mexa bem pra refogar bastante

Acrescente o creme de leite, a mostarda e o shoyo e mexa até encorpar bem

Veja se está bom de sal

Desligue o fogo e mexa bem

Corte os bifés em tiras, coloque o molho por cima e acrescente o cheiro verde

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4812-contrafile-ao-molho-moscafe.html>