

carne



Bifes com pimenta

ingredientes

Para 6 pessoas

- 6 bifes de vitela de 280g cada
- 50g de pimenta negra em grão, moída grosseiramente
- 60g de manteiga
- 2 colheres de sopa de aguardente
- 2 colheres de sopa de vinho do Porto
- 2,5dl de molho *demi-glace*
- 0,5dl de natas

preparação

Envolva os bifes em pimenta moída.

Aqueça a manteiga e frite os bifes a gosto. Retire do lume e ponha de lado, não deixando arrefecer.

Deite a aguardente na frigideira e flambeie. Junte o vinho do Porto e o molho.

Deixe apurar 1 minuto. Junte as natas e misture bem.

Deite o molho sobre os bifes e sirva imediatamente.

