



Bife de lombo com "champignons" e natas

ingredientes

[Para 2 pessoas](#)

- 100 g de champignons
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 bifos de vitela com cerca de 180g cada
- sal e pimenta-preta recém.moida
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de conhaque
- 2 dl de natas
- 1 pitada de noz-moscada recém-ralada
- ½ molho de cebolinho

preparação

Lave os champignons em água fria, de preferência à torneira, deixe-os escorrer bem, retire-lhes as partes danificadas e em seguida corte-os em lâminas.

Aqueça o azeite numa frigideira e frite os bifos uns 2 minutos de cada lado. Tempere a carne com sal e pimenta e reserve-a em prato tapado.

Salteie os champignons em lume forte na gordura em que fritou os bifos até lhes retirar toda a água.

Descasque os dentes de alho, pique-os muito fino e esprema-os por cima dos champignons. Mexa um instante antes de juntar o conhaque.

Deite a nata na frigideira e mexa bem. Logo que levantar fervura, baixe o lume para o mínimo e deixe ferver o molho durante 3 minutos. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Coloque a carne com todo o seu suco dentro da frigideira e deixe-a aquecer uns instantes.

Entretanto, lave o cebolinho à torneira, sacuda-o para que escorra bem e corte-o finamente. Espalhe-o por cima da carne e do molho mesmo antes de servir os dois bifos em pratos previamente aquecidos.

Sirva com talharim ou com salada de endívias.

