

Bife à Portuguesa

Sugerido por: Paulo Monteiro



Ingredientes:

2 bifes novilho
4 dentes de alho
sal e pimenta
margarina
2 chávenas (de café) de leite
1 chávena (de café) de cevada (infusão, não em pó)
1 c. de sobremesa de mostarda
1 c. de sobremesa de farinha

Preparação:

Tempere os bifes com os alhos e sal.
Numa frigideira, leve os bifes ao lume em abundante margarina (para depois fazer o molho).
Reserve.
Em lume brando acrescente ao molho dos bifes, o leite e deixe ferver.
Acrescente, a cevada, a mostarda e a farinha e mexa bem.
Tempere com pimenta, e mexa até engrossar.
Coloque os bifes na frigideira por mais alguns minutos.

Sirva com batatas fritas e um ovo estrelado.