

Bife de lombo em molho de vinho tinto

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

4 bifes do lombo
azeite para cozinhar
2 colheres de sopa de manteiga
100ml de vinho tinto
sal e pimenta a gosto

Preparação:

Espalhe um pouco de óleo nas superfícies dos bifes de modo a que a carne não cole ao grelhador.
Cozinhe os bifes na grelhador até que a carne fique bem cozinhada de ambos os lados, dependendo se prefere bem passado ou não.
Para o molho de vinho tinto, verta o vinho numa frigideira pequena em lume médio.
Continue a redução até que esta seja 2/3 da quantidade inicial. Adicione a manteiga, mexendo sempre até que se integre com o vinho.
Reduza o lume quando a manteiga já não seja visível e o molho tenha uma consistência macia.
Coloque o bife nos pratos e regue com o molho.