

# Bife à café

Carne —    20 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/bife-a-cafe](http://chef.continente.pt/receitas/bife-a-cafe)



## Ingredientes

4 bifes da vazia com oferta de manteiga e mostarda Continente Seleção

Sal marinho q.b.

Pimenta-preta q.b.

4 alhos secos Continente Seleção

1 c. chá de tomilho folhas em frasco Continente

2 c. sopa de manteiga com sal dos Açores Continente

400 ml de nata leve para culinária Continente Equilíbrio

## Confeção

1. Tempere os bifes com sal e pimenta-preta.
2. Numa frigideira, aqueça a manteiga e a mostarda de oferta, juntamente com os dentes de alho esmagados e o tomilho.
3. Adicione os bifes e cozinhe-os por cerca de 3 minutos de cada lado, regando-o com o molho.
4. Retire a carne da frigideira, junte a manteiga dos Açores, deixe que derreta, acrescente as natas, deixe levantar fervura e cozinhe por 3 minutos.
5. Sirva os bifes regados com o molho.
6. Pode acompanhar com arroz branco ou batata frita.