

Ingredientes

Steak de filé mignon - 8

Sal - a gosto

Pimenta do reino em grão - a gosto

Manteiga - 100 gramas

Cognac - 8 colheres

Creme de leite fresco - 8 colheres

Caldo escuro - 200ml



Autora: Sandra Assumpção
30 de maio de 2013

Modo de preparo

1. Colocar os grãos de pimenta do reino num pano, e bater para amornar.
2. Moldar a pimenta dos dois lados de cada steak.
3. Em fogo forte, colocar a manteiga numa frigideira antiaderente com um pouco de azeite, para não queimar a manteiga.
4. Depois ir colocando os bifes, salpicando sal de cada lado.
5. Cada bife deve ser passado, mais ou menos 2 minutos de cada lado, selando a carne.
6. Retire os bifes prontos e coloque numa travessa que deve permanecer quente. Tampe com papel alumínio para não esfriar.
7. Em fogo médio, na frigideira que selou a carne, recuperar o suco da carne, coloque o cognac e flambe. Pingar água.
8. Adicione o caldo escuro a seu gosto.
9. Em fogo fraco, coloque o creme fresco, mexendo sem deixar ferver. Retirar. Colocar o molho em cima da carne e servir em seguida.
10. Acompanha arroz branco ou batatas cozidas e passadas na manteiga, salpicadas de salsinha moída.