

Bife à Zé Pinhão

Ingredientes

Cerca de 250 gramas, de carne do Pojadouro (cortada em bife alto)

100 gramas de manteiga

Pimenta preta em grão (ou mistura de três pimentas)

Sal

Três colheres de sopa, de natas.

Modo de preparar

Em lume forte, derreter metade da manteiga.

Quando esta estiver bem quente, meta nela o bife e deixe alourar de ambos os lados (a carne não deve ser picada, ou batida). Esta operação deve ser bastante rápida.

Só agora, deve temperar a carne com sal e pimenta.

Não retire o bife da frigideira. Escorra apenas a gordura em que o fritou, e reserve.

Junte o resto da manteiga e, só agora, deve reduzir o lume.

Deixe cozinhar cerca de um minuto, agitando lentamente a frigideira.

Ao molho que reservou da primeira fritura junte agora as natas e leve -o ao lume até engrossar.

Ponha o bife numa travessa, regue-o com o molho bem quente e sirva de imediato.

Acompanha com salada de alface e tomate, temperada com sal e vinagre polvilhada com oregãos e hortelã (cortada fina).

Bom Apetite.