

Bife Strogonoff Russo

INGREDIENTES

400g de filé mignon
1 colher de sopa de paprica doce
raspas de 1 limão
1 cebola
2 dentes de alho
2 punhados de cogumelos selvagens frescos
1 colher de sopa de manteiga
1 dose de Cointreau
1 ramo de salsinha
50ml de creme de leite fresco



PREPARAÇÃO

Pique o filé em tirinhas finas, da largura do dedo.

Se você pegou um filé alto, bata-o com um martelo para ficar fininho.

Misture a páprica, as raspas do limão, sal e pimenta do reino à gosto.

Numa frigideira grande, aqueça um pouco de azeite, e frite a cebola picada em cubinhos, e o alho fatiado.

Quando começarem a ficar transparentes, aumente o lume, e acrescente a manteiga, e os cogumelos, previamente fatiados em tamanhos que caibam na boca.

Doure-os energicamente até ficarem marrons, e reserve em outra tigela.

Acrescente mais azeite à mesma panela, e frite o filé rapidamente, só até pegar uma cor por fora, mas ainda bem macio por dentro.

Acrescente a mistura de cogumelos, e embebede seu preparado com Cointreau.

Desligue o lume e acrescente o creme de leite.

Mexa um pouco, e finalize com a salsinha picada.

Pode servir com batata frita ou arroz.