



Pratos Principais

Pratos de Carne

Bifinhos com Cogumelos Shitake

🕒 20 min.

👤 Fácil

🍷 Moderado

✂️ 4 doses

Ingredientes

- 800 g de bifos de vaca
- 300 g de cogumelo shitake fresco (limpos e arranjados)
- 100 g de soja (rebentos)
- 10 g de gengibre em pó
- 40 ml de Natas Culinária Longa Vida
- 40 g de molho de ostra
- sal marinho q.b.
- pimenta preta de moinho q.b.
- 2 c. de chá de azeite

Informação nutricional

Energia	573,0 kcal	29%*
Proteínas	56,7 g	113%*
Lípidos	35,4 g	51%*
Hidratos de Carbono	3,2 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Tempere os bifinhos com um pouco de sal e pimenta.
- 2 Aqueça numa frigideira o fio de azeite até estar a fumegar.
- 3 Salteie rapidamente os bifes e retire-os.
- 4 Acrescente os cogumelos com um pouco mais de azeite e os rebentos de soja.
- 5 Salteie 2 minutos e junte o molho de ostra.
- 6 Deixe levantar fervura e acrescente as natas e o gengibre ralado.
- 7 Junte novamente os bifes ao preparado e sirva os bifinhos com cogumelos acompanhados com arroz, puré de batata MAGGI ou legumes.