



Contra Filé na Manteiga

www.receitasdafia.com/receitas/contra-file-na-manteiga

Aprenda essa receita super fácil de Contra filé na manteiga e seu almoço vai te deixar com água na boca!

Contra Filé na Manteiga

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 500g [Contra filé](#) em bifes
- 1 colher(café) de sal
- 3 colher(sopa) de [manteiga](#)
- 2 dentes de [alho](#) amassados
- 2 colher(chá) de [alecrim](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela m dia, junte a carne, o sal (pode usar temperos da sua preferência) e misture. Reserve.
2. Em uma frigideira, aqueça 2 colheres (sopa) de manteiga em fogo médio e frite a carne aos poucos, dourando os dois lados. Reserve em local aquecido.
3. Na mesma frigideira, aqueça a manteiga restante, doure o alho rapidamente, junte o Alecrim.
4. Regue a carne com a mistura sirva em seguida.
5. Ao grelhar a carne, não deixe secar muito, para que mantenha sua suculência.
6. Sirva com pur  de batata e Bom Apetite.