

Bifes de Peru à Alemã



Ingredientes:

- 1/2kg de carne de coxa de peru limpa e moída
- 1 cebola média ralada
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (sopa) bem cheias de mostarda
- 6 bolachas Água e Sal moídas
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (café) de pimenta do reino preta
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 8 cebolas médias em rodelas
- 2 xícaras (chá) de cerveja clara

Modo de Preparo:

Misture o peru com os 7 primeiros ingredientes. Faça bifes, espalmando-os com as mãos e doure-os rapidamente dos dois lados na manteiga ou margarina, em fogo forte. Retire os bifes para um prato e reserve-os. Na mesma frigideira, junte as cebolas e mexa até dourar. Tempere levemente com sal, acrescente a cerveja e ferva por 3 minutos com a frigideira tampada. Recoloque os bifes, tampe a frigideira e acabe de cozinhar a carne, mais ou menos passada, conforme o gosto. Acompanhe com purê de batatas ou batata cozida.

Rendimento: 6 porções