



## BABY BEEF AO MOLHO DE REQUEIJÃO E CHAMPIGNONS



Nível  
Intermediário



Rendimento  
3 porções



Tempo de preparo  
30 minutos



Ocasião  
Gourmet



Modo de preparo  
Fogão

### INGREDIENTES

- 1 bandeja (700g) de Medalhão de Baby Beef Swift
- ½ cebola média picada
- ½ xícara (chá) de vinho branco
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja
- 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 xícara (chá) de champignons fatiados
- Sal a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Tempere os bifes com sal.
2. Em uma frigideira grelhe a carne no óleo dourando-a dos dois lados. Reserve.
3. Nessa mesma frigideira doure a cebola.
4. Acrescente o vinho o requeijão e os champignons e misture bem.
5. Em uma travessa acomode os bifes e despeje o molho por cima deles.
6. Sirva em seguida acompanhado de arroz branco e mix de folhas verdes.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Coração da Alcatra  
Medalhões



Cebola Picada  
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)