

## Ingredients

- (Português) 1 Ribeye Alegre por pessoa
- (Português) 1 xícara de maionese
- (Português) 1 xícara de mostarda amarela
- (Português) 1/2 colher de pimenta
- (Português) 1 colher de sopa de mel
- (Português) Sal
- (Português) Pimenta-do-reino
- (Português) 1/2 limão
- (Português) 1 abobrinha
- (Português) 2 cebolas

## Preparation Method

- 01(Português) Em uma vasilha adicione a maionese, a mostarda, a pimenta e o mel e tempere com sal e limão.
- 02(Português) Corte a abobrinha ao meio e depois tempere com sal, pimenta e azeite de oliva. Faça o mesmo com a cebola.
- 03(Português) Frite a abobrinha e a cebola no óleo de canola e termine adicionando manteiga à frigideira.
- 04(Português) Tempere o Ribeye Alegre com sal e pimenta-do-reino e adicione óleo de canola sobre a carne.
- 05(Português) Adicione óleo de canola à frigideira e espere o óleo ficar bem quente antes de adicionar a carne.
- 06(Português) Frite 3 minutos de cada lado e adicione manteiga para terminar de fritar.
- 07(Português) Monte o prato adicionando a carne sobre o molho e os legumes ao lado. Bom apetite!