



## Ingredientes

- 1 Prime Rib Alegra por pessoa
- Azeite de oliva/ óleo de canola
- Cogumelos (meia bandeja por pessoa)
- 3 folhas de louro
- Tomilho fresco
- 1/2 xícara de cebola picada
- 4 dentes de alho
- 1/2 xícara de vinho branco
- 1 xícara de nata fresca
- Noz moscada em semente
- Sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto

## Modo de preparo

- 01 Evite lavar os cogumelos com água para não encharcar a frigideira. Utilize um papel toalha para limpá-los.
- 02 Corte os cogumelos em pedaços grandes para manter a textura e dourá-los. Adicione azeite de oliva à frigideira e depois vá adicionando os cogumelos aos poucos. Deixe dourar.



- 03 Adicione óleo, cebola e tomilho fresco em uma frigideira e jogue o alho após a cebola já ter sido dourada.
  - 04 Adicione 1/2 xícara de vinho branco e mexa tudo até reduzir cerca de 70% do líquido do vinho.
  - 05 Adicione os cogumelos já dourados a frigideira com os demais ingredientes e coloque uma xícara de nata fresca. Tempere o molho a gosto.
  - 06 Tempere o Prime Rib Alegria com sal e pimenta-do-reino e adicione óleo de canola sobre a carne.
  - 07 Adicione óleo de canola à frigideira e espere o óleo ficar bem quente antes de adicionar a carne.
  - 08 Frite 3 minutos de cada lado e adicione manteiga para terminar de fritar.
  - 09 Monte o prato adicionando a carne sobre o molho. Bom apetite!
-