



Aprenda a preparar um Ribeye ao molho mostarda e delicie-se!

## Ingredientes

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

## Modo de preparo

- 01 Em uma vasilha adicione a maionese, a mostarda, a pimenta e o mel e tempere com sal e limão.
- 02 Corte a abobrinha ao meio e depois tempere com sal, pimenta e azeite de oliva. Faça o mesmo com a cebola.
- 03 Frite a abobrinha e a cebola no óleo de canola e termine adicionando manteiga à frigideira.



- 04Tempere o Ribeye Alegria com sal e pimenta-do-reino e adicione óleo de canola sobre a carne.
  - 05Adicione óleo de canola à frigideira e espere o óleo ficar bem quente antes de adicionar a carne.
  - 06Frite 3 minutos de cada lado e adicione manteiga para terminar de fritar.
  - 07Monte o prato adicionando a carne sobre o molho e os legumes ao lado. Bom apetite!
-