



Transparência de carne de vaca servida com molho vinagrete




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Rápido


Dificuldade
Fácil


Custo
Médio


Com quem?
Seleccionar


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 25ml Vinagre Balsâmico de Modena

 75ml Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

- 400g Carne de vaca (vazia ou lombo)
- 100g Queijo da ilha S.Jorge (ralado)
- Q.b. Flor de sal
- Q.b. Pimenta de moinho
- 150g Cogumelos marinados

Modo de preparação

1 Cortar a carne em bifes de cerca de 50g/75g.

2 Espalmar dentro de película aderente, com martelo de cozinha ou fundo de pequena caçarola ou frigideira.

3 Misturar o Azeite Gallo Clássico com o Vinagre Balsâmico de Modena e pincelar a carne.

4 Deixar macerar cerca de 30 minutos.

5 Pincelar prato de servir com este vinagrete.

6 Colocar a carne, polvilhar com o queijo da ilha ralado, flor de sal e pimenta moída.

7 Servir acompanhado dos cogumelos marinados.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre



Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide