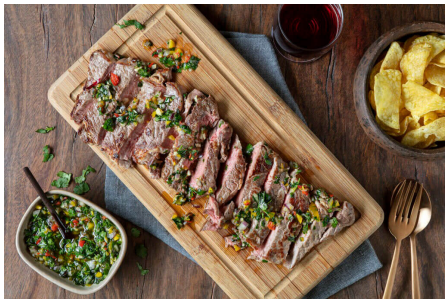

Entrecôte com molho chimichurri

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Elevado	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 2 entrecôtes
- 1 pimenta malagueta vermelha
- 2 colheres de sopa de pimentão amarelo picado
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 1 dente de alho
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1. Numa tigela misture o azeite com a salsa e coentros picados, assim como a cebola, o dente de alho, a malagueta e o pimentão tudo picado de maneira fina.
2. Tempere com sal e pimenta a gosto.
3. Aqueça uma frigideira antiaderente bem quente.
4. Cozinhe os entrecôtes durante 3 minutos de cada lado.
5. Retire da frigideira, coloque numa tábua, polvilhe com flor de sal e espere.
6. Ao fim de dois minutos corte a carne em tiras e sirva com o molho.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Carne *Rápido* *Fácil*

Pizza de presunto com rúcula

Carne *Médio* *Fácil*

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne *Médio* *Fácil*

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne *Demorado* *Fácil*

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide