



Bifes Wellington



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem
Extra Premium Colheita
Madura



Q.b. de Gallo Azeite Virgem
Extra Clássico

- 6 bifes do lombo
- 2 chalotas picadas
- 8 cogumelos picados
- 200g de espinafres
- 1 dente de alho picado
- 6 fatias de presunto
- 2 embalagem de massa folhada
- 1 ovo batido
- Q.b. de sal
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Tempere os bifes com sal, alho em pó e pimenta.

2

De seguida, aqueça um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico numa frigideira. Deixe aquecer bem.

3

Cozinhe os bifes durante 1 minuto de cada lado. Retire do lume e reserve.

4

Na mesma frigideira, adicione mais um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e salteie as chalotas, juntamente com o alho durante 1 minuto.

5

Adicione os cogumelos, envolva bem e cozinhe por mais 3 minutos.

6

Pré-aqueça o forno a 190°C.

7

Embrulhe os bifes em fatias de presunto.

8

De seguida, desenrole a massa folhada e corte em círculos com a ajuda de aros de cozinha. Corte 6 bases mais pequenas e 6 topos maiores.

9

Coloque os bifes sobre as bases mais pequenas. Em seguida, coloque um pouco do salteado de espinafres e cogumelos por cima e cubra com um dos círculos maiores.

10

Pressione as laterais com um garfo e faça uns golpes com a ajuda de uma faca.

11

Para finalizar, regue com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Premium Colheita Madura e sirva com uma salada.

Produtos utilizados



Colheita Madura
Azeite Virgem Extra Premium



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Azevias

[Carne](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Peito de peru com enchidos

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Sonhos de abóbora

[Carne](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Cabrito assado no forno

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide