Bifinhos de frango grelhado com brás de legumes

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Médio	Médio	A sós	1 pessoa

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 150g de bifinhos de peito de frango
- 10g de cebola
- 20g de alho francês
- 40g de cenoura
- 40g de curgete
- 40g de cogumelos
- 2 ovos
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. Comece por fazer o brás de legumes. Aqueça o azeite e, em lume forte para que não cole na frigideira, cozinhe os legumes cortados em tiras finas.
2. Bata os ovos e adicione ao preparado anterior, com sal e pimenta do reino a gosto, ainda em fogo vivo.
3. De seguida prepare o frango, temperando os bifinhos com sal e pimenta.
4. Grelhe os bifes e sirva-os regados com azeite aromatizado com linguiça, para dar um toque de sabor.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide