Transparência de carne de vaca servida com molho vinagrete

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Fácil	Médio	Seleccionar	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 Balsâmico

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide