



Transparência de carne de vaca servida com molho vinagrete

Categoria
Carne

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
Médio

Com quem?
Selecionar

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 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



Mais receitas em

www.gallopugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide