



# Transparência de carne de vaca servida com molho vinagrete




  
Categoria  
Carne

  
Tempo de preparação  
Rápido


  
Dificuldade  
Fácil


  
Custo  
Médio

  
Com quem?  
Seleccionar

  
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



*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.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide