



# Entrecôte com cogumelos Portobello e molho de ervas



  
Categoria  
Carne

  
Tempo de preparação  
Médio


  
Dificuldade  
Médio


  
Custo  
Médio

  
Com quem?  
Com a família

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 4 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Seleção Socalcos do Norte

 2 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Clássico

- 4 cogumelos Portobello médios
- 2 dentes de alho picados
- 2 dentes de alho esmagados
- 400g de entrecôte
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de oregãos
- Q.b. de coentros
- Q.b. de malagueta seca

## Modo de Preparação

1

Coloque o Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte numa frigideira com o alho picado e o alecrim. Deixe cozinhar por 1 minuto.

2

Adicione os cogumelos e deixe cozinhar por 4 minutos, até estarem dourados e firmes. Retire da frigideira, assim como os dentes de alho, e tempere com flor de sal. Reserve.

3

Na mesma frigideira frite os entrecôtes por 3 minutos de cada lado.

4

Retire a carne para uma tábua, tempere com flor de sal e deixe descansar por 3 minutos. Depois corte em fatias.

5

Adicione o Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e pimenta e bata até obter um molho verde.

6

Sirva os bifés com os cogumelos Portobello por cima e regue com o molho verde.

## Produtos utilizados



*Seleção Socalcos do Norte*

Azeite Virgem Extra



*Clássico*

Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

Carne Rápido Fácil

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide