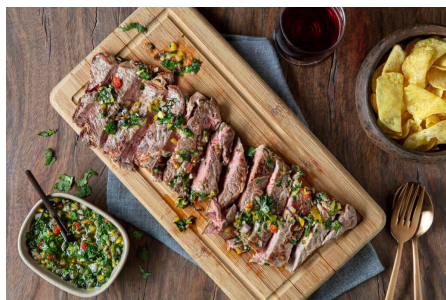




Entrecôte com molho chimichurri



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Elevado



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Reserva

- 2 entrecôtes
- 1 pimenta malagueta vermelha
- 2 colheres de sopa de pimentão amarelo picado
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 1 dente de alho
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparo

1

Numa tigela misture o azeite com a salsa e coentros picados, assim como a cebola, o dente de alho, a malagueta e o pimentão tudo picado de maneira fina.

2

Tempere com sal e pimenta a gosto.

3

Aqueça uma frigideira antiaderente bem quente.

4

Cozinhe os entrecôtes durante 3 minutos de cada lado.

5

Retire da frigideira, coloque numa tábua, polvilhe com flor de sal e espere.

6

Ao fim de dois minutos corte a carne em tiras e sirva com o molho.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide