



Sanduíche de entrecôte



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

4 colheres de sopa de
Vinagre Balsâmico de
Modena

- 2 cebolas fatiadas
- 1 colher de sopa de alho picado
- Q.b. de azeite Gallo
- Q.b. de pimenta
- 2 entrecôtes
- Q.b. de flor de sal
- 4 pães rústicos
- 50g de queijo parmesão em lascas
- 50g de rúcula 50g
- 2 tomates de rama

Modo de preparação

1

Coloque numa frigideira a cebola e o alho. Adicione azeite e deixe cozinhar em lume brando até que a cebola amoleça.

2

Ao fim de 5 minutos, tempere com pimenta e adicione 4 colheres de sopa de vinagre balsâmico de Modena e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Reserve.

3

Para cozinhar a carne, aqueça bem uma frigideira untada com azeite, adicione o bife e deixe cozinhar durante 3 minutos de cada lado.

4

Retire o entrecôte da frigideira, polvilhe com flor de sal, deixe descansar 4 minutos e em seguida fatie.

5

Torre ligeiramente o pão e em seguida coloque na base o queijo parmesão, seguido de rúcula, tomate às fatias, a cebola com o balsâmico e a carne.

6

Finalize com mostarda e a parte de cima do pão.

7

Repita com os restantes ingredientes.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

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