



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