



Transparência de carne de vaca servida com molho vinagrete balsâmico



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 Extra Virgem Clássico

- 400g Carne de vaca (vazia ou lombo)
- 100g Queijo Ralado
- Flor de sal
- 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 Gallo 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 Premium



Clássico
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