



Bife à Madeira



Categoria

Receitas com Vinagres de
Origem Seleccionada



Tempo de preparo

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?


Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 20ml Gallo Vinagre de
Vinho D.O. Madeira

 200ml Gallo Azeite Virgem
Extra Reserva

- 4 bifes da vazia
- 150g de feijão verde
- 200g de batata nova
- 150g de sêmola de milho
- 800ml de caldo de legumes
- 4 dentes de alho
- 50g de manteiga
- 100ml de vinho Madeira

Modo de preparação

1

Colocar o caldo de legumes a ferver e deitar um pouco de Azeite Virgem Extra Gallo Reserva.

2

Depois de ferver, baixar o lume e deitar a sêmola de milho em chuva, mexendo bem com umas varas de arame até obter um creme consistente.

3

Retificar temperos e verter para uma forma retangular (untada com o azeite), alisar e deixar arrefecer até solidificar.

4

Cortar em cubos e fritar antes de servir.

5

Cortar o feijão verde em pequenas tiras e cozer juntamente com as batatas.

6

Fritar os bifes temperados com sal e pimenta em azeite bem quente, de ambos os lados, e reservar.

7

Refrescar com vinho madeira e deixar evaporar o álcool.

8

Adicionar os bifes ao molho e, com o lume apagado, deitar o Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira e a manteiga.

9

Mexer bem até obter um molho homogêneo e brilhante.

10

Servir o bife com o milho frito, as batatas, o feijão verde salteado e o molho por cima.

Produtos utilizados



Vinho D.O. Madeira
Vinagre Origem Seleccionada



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pica pau com pimentos Padrón

Carne Demorado Médio

Empada de Natal

Carne Médio Médio

Entrecôte com cogumelos Portobello e molho de ervas

Carne Médio Fácil

Entrecôte com molho de chimichurri

Carne Médio Médio

Mini hambúrgueres com cebola caramelizada e queijo azul



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide