



# Bife à Madeira



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
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



*Reserva*

Azeite Virgem Extra

### 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide