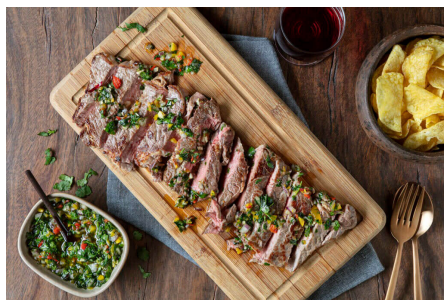




Entrecôte com molho de chimichurri





Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio


Custo
Elevado


Com quem?
Com amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Seleção
Colheita das Lezírias

- 2 entrecôtes
- 1 malagueta vermelha
- 2 colheres de sopa de pimento amarelo picado
- 2 colheres de sopa de cebola roxa picada
- 1 dente de alho picado
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Numa taça misture o azeite com a salsa e coentros picados, assim como a cebola, o dente de alho, a malagueta e o pimento tudo picado de maneira fina.

2

Tempere com sal e pimenta a gosto.

3

Aqueça uma frigideira antiaderente bem quente.

4

Cozinhe os entrecôtes durante 3 minutos de cada lado.

5

Retire da frigideira, coloque numa tábua, polvilhe com flor de sal e espere.

6

Ao fim de dois minutos corte a carne em tiras e sirva com o molho.

Produtos utilizados



Seleção Colheita das

Lezírias

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Carne  Médio  Fácil

Sanduíche de entrecôte

 Carne  Médio  Fácil

Costeletas de borrego com molho verde

 Carne  Médio  Fácil

Fajitas de frango

 Carne  Rápido  Fácil

Carbonara

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide