

Entrecôte com cogumelos Portobello e molho de ervas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 4 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte
- 2 colheres de sopa de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 4 cogumelos Portobello médios
- 2 dentes de alho picados
- 2 dentes de alho esmagados
- 400g de entrecôte
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de oregãos
- Q.b. de coentros
- Q.b. de malagueta seca

Modo de Preparação

1. Coloque o Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte numa frigideira com o alho picado e o alecrim. Deixe cozinhar por 1 minuto.
2. Adicione os cogumelos e deixe cozinhar por 4 minutos, até estarem dourados e firmes. Retire da frigideira, assim como os dentes de alho, e tempere com flor de sal. Reserve.
3. Na mesma frigideira frite os entrecôtes por 3 minutos de cada lado.
4. Retire a carne para uma tábua, tempere com flor de sal e deixe descansar por 3 minutos. Depois corte em fatias.
5. Adicione o Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e pimenta e bata até obter um molho verde.
6. Sirva os bifes com os cogumelos Portobello por cima e regue com o molho verde.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra



Clássico

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide