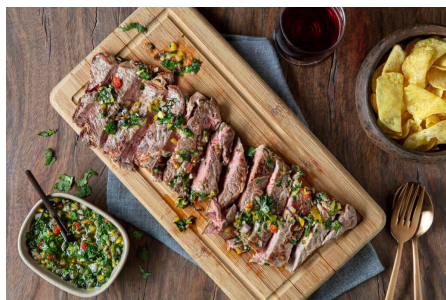




# Entrecôte com molho chimichurri



**Categoria**  
Carne



**Tempo de preparação**  
Médio



**Dificuldade**  
Médio



**Custo**  
Elevado



**Com quem?**  
Com amigos



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

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

## Modo de preparo

1

Numa tigela misture o azeite com a salsa e coentros picados, assim como a cebola, o dente de alho, a malagueta e o pimentão 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*



*Reserva*

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide