



## Sanduíche de entrecôte



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

4 colheres de sopa de  
Vinagre Balsâmico de  
Modena

- 2 cebolas fatiadas
- 1 colher de sopa de alho picado
- Q.b. de azeite Gallo
- Q.b. de pimenta
- 2 entrecôtes
- Q.b. de flor de sal
- 4 pães rústicos
- 50g de queijo parmesão em lascas
- 50g de rúcula 50g
- 2 tomates de rama

### Modo de preparação

1

Coloque numa frigideira a cebola e o alho. Adicione azeite e deixe cozinhar em lume brando até que a cebola amoleça.

2

Ao fim de 5 minutos, tempere com pimenta e adicione 4 colheres de sopa de vinagre balsâmico de Modena e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Reserve.

3

Para cozinhar a carne, aqueça bem uma frigideira untada com azeite, adicione o bife e deixe cozinhar durante 3 minutos de cada lado.

4

Retire o entrecôte da frigideira, polvilhe com flor de sal, deixe descansar 4 minutos e em seguida fatie.

5

Torre ligeiramente o pão e em seguida coloque na base o queijo parmesão, seguido de rúcula, tomate às fatias, a cebola com o balsâmico e a carne.

6

Finalize com mostarda e a parte de cima do pão.

7

Repita com os restantes ingredientes.

## Produtos utilizados



*Balsâmico de Modena*

Vinagre

## Veja também

---

 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*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas do lombo com alecrim*

---



Mais receitas em

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide