Transparência de carne de vaca servida com molho vinagrete balsâmico

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Fácil	Médio	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- 25ml Vinagre Balsâmico de Modena
- 75ml Azeite Gallo Extra Virgem Clássico
- 400g Carne de vaca (vazia ou lombo)
- 100g Queijo Ralado
- Flor de sal
- Pimenta de moinho
- 150g Cogumelos marinados

Modo de preparação

1. Cortar a carne em bifes de cerca de 50g/75g.
2. Espalmar dentro de película aderente, com martelo de cozinha ou fundo de pequena caçarola ou frigideira.
3. Misturar o Azeite Gallo Clássico com o Vinagre Balsâmico de Modena Gallo e pincelar a carne.
4. Deixar macerar cerca de 30 minutos.
5. Pincelar prato de servir com este vinagrete.
6. Colocar a carne, polvilhar com o queijo da ilha ralado, flor de sal e pimenta moída.
7. Servir acompanhado dos cogumelos marinados.

Produtos utilizados

Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

Clássico

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide