Bifinhos de frango grelhados com brás de legumes

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Médio	Médio	A sós	1 pessoa

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 150g de bifinhos de peito de frango
- 10g de cebola
- 20g de alho francês
- 40g de cenoura
- 40g de curgete
- 40g de cogumelos
- 2 ovos
- Q.b. de Sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. Comece por fazer o brás de legumes. Aqueça o azeite em fogo forte para que não cole na frigideira, cozinhe os legumes cortados em tiras finas.
2. Bata os ovos e adicione ao preparado anterior, com sal e pimenta do reino a gosto, ainda em fogo alto.
3. De seguida prepare o frango, temperando os bifinhos com sal e pimenta.
4. Grelhe os bifes e sirva-os regados com azeite aromatizado com linguiça, para dar um toque de sabor.

Produtos utilizados

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