



Entrecôte com cogumelos Portobello e molho de ervas



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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 bifés 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