Bifes Wellington

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Elevado	Com amigos	6 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Premium Colheita Madura
- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 6 bifes do lombo
- 2 chalotas picadas
- 8 cogumelos picados
- 200g de espinafres
- 1 dente de alho picado
- 6 fatias de presunto
- 2 embalagem de massa folhada
- 1 ovo batido
- Q.b. de sal
- Q.b. de alho em pó
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. Tempere os bifes com sal, alho em pó e pimenta.
2. De seguida, aqueça um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico numa frigideira. Deixe aquecer bem.
3. Cozinhe os bifes durante 1 minuto de cada lado. Retire do lume e reserve.
4. Na mesma frigideira, adicione mais um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e salteie as chalotas, juntamente com o alho durante 1 minuto.
5. Adicione os cogumelos, envolva bem e cozinhe por mais 3 minutos.
6. Pré-aqueça o forno a 190ºC.
7. Embrulhe os bifes em fatias de presunto.
8. De seguida, desenrole a massa folhada e corte em círculos com a ajuda de aros de cozinha. Corte 6 bases mais pequenas e 6 topos maiores.

9

Coloque os bifes sobre as bases mais pequenas. Em seguida, coloque um pouco do salteado de espinafres e cogumelos por cima e cubra com um dos círculos maiores.

10

Pressione as laterais com um garfo e faça uns golpes com a ajuda de uma faca.

11

Para finalizar, regue com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Premium Colheita Madura e sirva com uma salada.

Produtos utilizados

Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Azevias

Carne *Demorado* *Médio*

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Sonhos de abóbora

Carne *Demorado* *Fácil*

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Fatias douradas

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide