



## Rosbife ao molho ferrugem



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:50

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lagarto bovino (limpo)	1,2 kg	1,2 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (sopa)	10 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Extrato de tomate Ajinomoto®	2 colheres (sopa)	30 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma superfície limpa amarre a carne com barbante, de forma que mantenha seu formato. Transfira para um bowl médio, junte o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal e misture. Cubra com plástico-filme e reserve na geladeira para tomar gosto por 30 minutos.

**2.** Aqueça o Azeite TERRANO™ em uma frigideira grande em fogo alto, coloque a carne e grelhe por 10 minutos, ou até todos os lados estarem dourados. Retire do fogo, coloque em uma GN e leve ao forno alto (180 graus), preaquecido, por 35 minutos.

**3.** Enquanto isso preparo o molho, em uma panela média, coloque 350 ml da água e deixe cozinhar até levantar fervura. Junte o Molho Escuro Demi Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido na água restante e o Extrato de tomate Ajinomoto®, misture e deixe cozinhar por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo e reserve aquecido.

**4.** Retire a carne do forno, corte o barbante e fatie finamente. Regue com o molho e sirva em seguida.