



Lanche no prato



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bifes de alcatra bovina	10 unidades	1 kg
SABOR A MI® Alho & Sal	2 colheres (chá)	10 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Batata frita	1 quilo	1 kg
Rúcula	Folhas de 2 maços médios	300 g
Tomate (em rodela)	5 unidades médias	750 g
Pão francês (cortado em fatias)	10 unidades	500 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque os bifes e o SABOR A MI®, misture, cubra e deixe tomar gosto na geladeira por 1 hora.

2. Em uma frigideira grande ou chapa, coloque metade do óleo e leve ao fogo para aquecer. Junte os filés e frite por 3 minutos de cada lado, ou até dourar, repondo o óleo se necessário. Retire do fogo.

3. Transfira para pratos de refeição e disponha a batata frita, a rúcula, o tomate e as fatias de pão francês. Salpique metade do AJI-SAL® Profissional na batata frita. Regue a salada com o Azeite TERRANO™ e polvilhe com o AJI-SAL® Profissional restante. Sirva em seguida.