



Bife à cavalo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------|-------------------|-------------|
| Contrafilé bovino | 10 bifes | 1 kg |
| Amaciante de Carne Ajinomoto® | 2 colheres (sopa) | 30 g |
| Óleo | 4 colheres (sopa) | 60 ml |
| Ovo | 10 unidades | 500 g |

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os bifes e o Amaciante de Carnes Ajinomoto®, misture, cubra com plástico-filme e deixe na geladeira por 30 minutos.
2. Em uma frigideira grande ou chapa, coloque metade do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os bifes aos poucos e frite por 2 minutos de cada lado, ou até dourar, repondo o óleo se necessário. Retire do fogo e reserve aquecido.
3. Em outra frigideira, coloque o óleo restante e um aro metálico de 10 cm. Disponha o ovo dentro dele, tampe e frite por 7 minutos, ou até a gema estar totalmente cozida. Repita o processo com todos os ovos.
4. Disponha os ovos sobre os bifes e sirva em seguida.