



Bife Grelhado ao Shoyu



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Fraldinha (cortada em bifes)	10 bifes	1 kg
Molho Shoyu Concentrado SATIS!® 870ml	10 bifes	1 kg
Vinagre de álcool	2 colheres (sopa)	30 ml
Alho (picado)	4 dentes	16 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (Sopa)	45 ml
Água	meia xícara (chá)	100 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl, coloque a carne, o SATIS!®, o vinagre e o alho. Misture, cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 30 minutos para tomar gosto
2. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os bifes e grelhe-os por 3 minutos de cada lado, ou até dourarem. Retire do fogo e reserve-os aquecidos
3. Na mesma frigideira, acrescente a água e cozinhe por 1 minuto, raspando o fundo da frigideira com uma espátula, ou até formar molho ralo.

4. Retire do fogo, regue os bifos com o molho e sirva em seguida.