

Bifanas na caçarola

INGREDIENTES

500 g de bifanas de porco cortadas finas
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.
200 g de cogumelos frescos
8 cebolinhas
2 colheres (sopa) de
Azeite Valle Madruga
1 dl de vinho branco
ou vinho do Porto
2 colheres (sopa)
de polpa de tomate



PREPARAÇÃO

Tempere as bifanas com sal e pimenta. Lave os cogumelos e corte-os em quartos ou em lâminas. Descasque as cebolinhas.

Leve ao lume uma frigideira com o azeite, deixe aquecer bem, junte as bifanas e deixe-as fritar de ambos os lados.

Retire as bifanas, reserve-as em local quente, junte os cogumelos e as cebolinhas à mesma frigideira e deixe cozinhar até ficarem bem douradinhos.

Junte o vinho branco (ou vinho do Porto) e a polpa de tomate, tempere com sal e pimenta, junte de novo as bifanas e deixe cozinhar para apurar. Sirva decorado a gosto, se quiser polvilhado com salsa picada.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt