

Bifanas de porco à Chefe

Chefe Silva

INGREDIENTES

800 g de bifanas de porco
4 fatias de presunto
3 dentes de alho
3 dl de vinho branco
0,5 dl de azeite Truncado
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (chá) de pimentão-doce
1 folha de louro
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta ou piri-piri q.b.



PREPARAÇÃO

Arranje as bifanas e tempere-as com os dentes de alho picados, o vinho branco, a folha de louro, o pimentão-doce, sal e pimenta (ou piri-piri). Envolve bem e deixe marinar durante 10 minutos. Aqueça o azeite numa frigideira ao lume, junte as bifanas escorridas, deixe-as fritar de ambos os lados a gosto, retire-as e reserve-as. Adicione as fatias de presunto à mesma frigideira, deixe-as fritar até ficarem douradinhas, retire-as e reserve-as também. Dissolva a mostarda na marinada da carne, junte à mesma frigideira e deixe cozinhar até engrossar bem. Adicione novamente as bifanas e as fatias de presunto por cima, deixe aquecer, retire do lume e sirva decorado a gosto. Acompanhe com arroz branco.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

