

# 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.



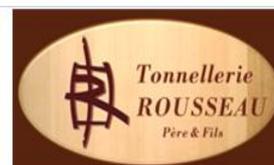
## PREPARAÇÃO

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](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

