

Pão com carne de vaca salteada e queijo de cabra

Prato preferido de Cleópatra

INGREDIENTES

400 g de carne do pojadoro
150 g de queijo cabra
50 g de tomates cereja
1 cebola pequena
3 colheres (sopa) de azeite
1 ramo de alecrim
Sal e pimenta q.b.

Para o pão:

150 g de farinha
2 colheres (sopa) de azeite
1 dl de água
Farinha para polvilhar



PREPARAÇÃO

Faça o pão:

Numa tigela, amasse bem a farinha com a água e o azeite e deixe repousar durante cerca de 10 minutos. Estenda depois a massa polvilhando-a com farinha, corte-a em rodelas com 15 a 20 cm de diâmetro, disponha-as num tabuleiro polvilhado com farinha e leve ao forno pré-aquecido a 190°C durante cerca de 10 minutos. Corte a carne em cubos pequenos. Leve uma frigideira ao lume com 2 colheres (sopa) do azeite e o alecrim, deixe aquecer, junte a carne e deixe saltear até ficar douradinha. Retire as rodelas de pão do forno, coloque a carne por cima e adicione o queijo de cabra desfeito. Descasque a cebola, corte-a em meias luas finas e espalhe sobre a carne. Junte os tomates cereja cortados em quartos, regue com o resto do azeite, tempere com sal e pimenta e