



Swift

CANAPÉS DE TIRAS DE ALCATRA



Nível
Iniciante



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
30 minutos



Ocasião
Dia a Dia



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 700g de Bife de Alcatra Swift Mais
- 2 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto
- 3 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

- 3 tomates picados sem pele e sem semente
- 1 cebola cortada em fatias finas
- 8 fatias de pão de forma sem cascas
- 1 xícara (chá) de maionese
- 1 colher (sopa) de manjeriço fresco picado
- 1 dente de alho picado

MODO DE PREPARO

1. Corte as fatias de pão de forma em quatro partes iguais e leve ao forno para dourar.

2. Corte os bifes em tiras de 3cm x 1cm e tempere com o alho o vinagre e a pimenta do reino.

3. Em uma frigideira em fogo alto grelhe as tiras de carne adicionando o sal quando estiverem atingindo o ponto de cocção.

4. Acrescente o tomate e deixe cozinhar com a frigideira tampada por 10 minutos em fogo baixo mexendo de vez em quando.

5. Reserve

6. Na mesma frigideira doure as fatias de cebola com um fio de azeite.

7. Enquanto isso misture em uma travessa a maionese o manjeriço e o alho e mexa bem.

8. Reserve

9. Passe o molho no pão disponha algumas fatias de cebola e acomode uma colher (sopa) de carne.

10. Sirva em seguida.

PRODUTOS UTILIZADOS



Costelinha suína temperada
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR