



BIFE DE TIRA DE CONTRA FILÉ COM TORRADA DE ALECRIM



Nível
Iniciante



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
30 minutos



Ocasião
Dia a Dia



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 8 fatias de pão sírio
- 8 ramos de alecrim frescos picados
- 8 colheres (sopa) de azeite
- 1 kg de Bife de Tiras Swift
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Acenda a churrasqueira.
2. Coloque um fio de azeite e uma pitada de alecrim em cada fatia de pão sírio.
3. Leve o pão à churrasqueira colocando-o sobre a grelha e asse ambos os lados até o pão ficar dourado e crocante.
4. Tempere a carne com sal a gosto coloque a grelha à uma altura de 15 cm e asse cada lado por cerca de 10 minutos.
5. Corte e sirva em fatias de cerca de 1 cm de espessura.
6. Sirva com o pão sírio como acompanhamento.

DICA: Esta receita combina com antepasto de legumes como berinjela ou abobrinha.

PRODUTOS UTILIZADOS



Contra-Filé Bife Tiras

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