



BIFE DO VAZIO SWIFT COM ALCACHOFRA SWIFT BRASEADA E MOLHO DE MOSTARDA



Nível
Iniciante



Rendimento
2 porções



Tempo de preparo
30 minutos



Ocasão
Dia a Dia



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 1 peça de bife de vazio
- 6 alcachofras
- 6 colheres de sopa de mostarda
- Suco de 1 limão
- Azeite
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em um bowl junte a mostarda o suco de limão o azeite sal e pimenta a gosto e separe.
2. Na churrasqueira bem aquecida coloque o bife de Vazio Swift e deixe dourar dos dois lados cuidando do ponto.
3. Ao mesmo tempo tempere as peças de alcachofra (escolha a quantidade) com azeite e sal e coloque na churrasqueira deixando assar até ficarem douradas.
4. Para servir porcione o bife de vazio (sempre cortando contra as fibras) e junte as alcachofras para montar o prato acrescente o molho de mostarda em cima da carne e sirva.

PRODUTOS UTILIZADOS



Bife Vazio
Swift



Mix de Pimentas
Swift



Fundo de Alcachofra
Swift

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