



PRIME RIB SUÍNO COM MOLHO DE LIMÃO E ALHO TORRADO

 Nível Intermediário

 Rendimento 2 porções

 Tempo de preparo 25 minutos

 Ocasião Especial Dia dos Pais

 Modo de preparo Grelhado na churrasqueira

INGREDIENTES

PRIME RIB

- 600 g de Prime Rib Suíno Premium Swift
- Dry Rub Swift a gosto

MOLHO

- óleo vegetal para fritar a gosto
- 100 g de Alho Picado Swift
- 100 ml de azeite
- 100 ml de suco de limão

LIMÃO TOSTADO

- 1 limão siciliano tostado

MODO DE PREPARO

PRIME RIB

1. Passe o dry rub na peça inteira de carne.
2. Grelhe na churrasqueira, em fogo médio, por cerca de 7 minutos de cada lado.
3. Depois de pronta, reserve na parte sem fogo direto na churrasqueira, por cerca de 2 a 3 minutos antes de servir.

MOLHO

1. Frite o alho em óleo vegetal até ficar dourado. Escorra, seque em papel absorvente e reserve.
2. Em um recipiente, junte o alho com todos os outros ingredientes, azeite e limão e mexa bem. minutos antes de servir.

LIMÃO TORRADO

1. Corte o limão em 4 partes.
2. Toste o limão na churrasqueira, por cerca de 4 minutos, em fogo alto, para caramelizar.
3. Sirva o prime rib com o molho de limão e alho e finalize com o limão siciliano caramelizado.

DICA: Com cuidado, para saber se o fogo está médio, coloque a mão por cima da brasa da churrasqueira, numa distância segura próxima da grelha e conte de 10 a 13 segundos. Se ficar impossível de aguentar o calor antes disso está muito quente e se aguentar por mais tempo, já está muito frio.

PRODUTOS UTILIZADOS



Prime Rib Suíno Premium Swift



Dry Rub Swift



Alho Picado Swift

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