

# BIFES DE PERU RECHEADOS COM OVO



## CONFEÇÃO

1. Coze-se os ovos na taça, sem lamina, tapam-se com água, põe-se a cesta de cozedura a vapor, para cozer um pouco as batatas doces cortadas aos gomos grandes. Seleciona-se o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 20 minutos. Retira-se os ovos e deixa-se arrefecer, descascam-se e colocam-se os ovos no centro de cada bife enrolando e prendendo com um palito.

---

3. Num tabuleiro para ir ao forno, dispõe-se a as batatas doces, e põe-se os rolinhos de bife e ovo por cima e as rodelas de chouriço espalhadas. Tempera-se a gosto com sal, pimenta, ervas finas, o azeite e junta-se o copo de vinho.

---

4. Leva-se ao forno por 30 minutos.

---

## INGREDIENTES

- 4 BIFES DE PERÚ GRANDES E FINOS
- 4 OVOS
- 4 BATATAS DOCES MÉDIAS
- 20ML DE AZEITE
- 10 RODELAS DE CHOURIÇO
- 1 COPO DE VINHO BRANCO
- SAL, PIMENTA, ERVAS FINAS Q.B.
- PALITOS