

# PICA-PAU DE VITELA



## INGREDIENTES

- 600 GR DE BIFE DE VITELA
- 70 GR DE MANTEIGA COM SAL
- 2 DENTES DE ALHO SECO
- 2 COLHERES DE SOPA PIRIPIRI CASEIRO
- SAL Q.B
- 50 GR PICKLES
- AZEITONAS Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Cortar a carne em pedacinhos pequenos e colocar numa taça com cerveja, alhos esmagados, mostarda, piri-piri ficar durante 1 hora a marinar.

---
2. Na CC colocar o utensílio mistura com a manteiga 1 minuto, 90 °C, vel 4.

---
3. Adicionar a carne com a marinada, sal programar slow cook P1.

---
4. Programar por duas vezes o mesmo programa mas aumentar o tempo para 15 minutos.

---
5. Ao mesmo tempo aproveitei e coloquei a panela a vapor com o segundo tabuleiro com espargos...

---
6. Decorar com azeitonas e pickles.

---
7. Servir com pão caseiro...

---