Entradas

PICA-PAU DE VITELA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
6 Doses

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, piripiri ficar durante 1 hora a marinar.

2. Na CC colocar o utensílio mistura com a manteiga 1 minuto, 90 ºC, 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...