

# BIFES DE VITELA RECHEADOS COM OVO



## CONFEÇÃO

1. Lave os ovos, coloque-os na taça do robot sem nenhuma lâmina, cubra com água e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 20 minutos. Retire os ovos, deixe-os arrefecer, descasque-os, coloque um ovo no centro de cada bife, enrole e prenda com palitos. Coloque num recipiente à parte, tempere com um pouco de sal e pimenta e reserve.
2. Descasque e lave os tomates, corte-os ao meio, retire-lhes as pevides e deite-os na taça escorrida. Descasque e lave a cebola e os alhos, corte a cebola em pedaços, junte tudo à taça, adicione o azeite e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Arranje e lave os cogumelos, corte-os em quartos, deite-os para a taça com o acessório misturador, junte também os bifes, o caldo de carne, um ramo de salsa e a água, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 40 minutos.
3. Coloque os bifes numa travessa, corte-os ao meio como vê na foto e sirva decorados a gosto e acompanhados com puré de batata ou arroz.

## INGREDIENTES

- 6 BIFES GRANDES E FINOS
- 6 OVOS
- 800 G DE TOMATES
- 200 G DE COGUMELOS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 20 ML DE AZEITE
- 200 ML DE ÁGUA
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE
- SALSA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PALITOS