

BIFANAS À MODA DO NORTE



CONFEÇÃO

1. Picar com a lâmina 3 dentes de alho.

2. Mudar para a lâmina misturadora e cobrir o fundo da taça com azeite. Programar o programa slow Cook 1 durante 3 minutos.

3. Colocar as bifanas laminadas (750gr).

4. Acrescentar uma cerveja de 33cl, um copo de vinho branco, e 3 colheres de sopa de pimentão doce. Piri-piri e sal a gosto. Programar o programa slow Cook, 100 graus, 35 minutos.

INGREDIENTES

- 3 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- 33CL DE CERVEJA
- 20CL DE VINHO BRANCO
- 750GR BIFANAS LAMINADAS
- 2 COLHERES SOPA PIMENTÃO DOCE
- SAL QB
- PIRIPIRI QB