

# 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