

# TIRAS DE VITELA COM PRESUNTO



## CONFEÇÃO

1. Arranje os bifos de vitela, corte-os em tiras e deite-as numa tigela. Tempere com o vinho branco, a folha de louro, uma pitada de sal e pimenta e deixe marinar durante 20 minutos.
2. Descasque e lave os dentes de alho, deite-os na taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Retire a gordura ao presunto, corte-o em pedaços, junte-os à taça e pique novamente 15 segundos na velocidade 10. Troque para o acessório misturador, adicione o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
3. Junte depois as natas, o leite e a carne com a marinada e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 20 minutos, mexendo com a espátula a meio. Retire e sirva decorado a gosto e acompanhado com batatas fritas em rodelas.

## INGREDIENTES

- 700 G DE BIFES DE VITELA
- 200 G DE PRESUNTO
- 2 DENTES DE ALHO
- 200 ML DE NATAS
- 100 ML DE LEITE
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 40 ML DE AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL E PIMENTA Q.B.