

# BIFE TÁRTARO - MINI TAÇA



## CONFEÇÃO

1. Inserir a mini taça com a lâmina na taça grande.

---
2. Colocar a cebola e programar velocidade 12 por 15 segundos. Baixar a cebola das laterais e colocar na taça a carne, maionese, ovo, molho inglês sal e pimenta.

---
3. Programar velocidade 12 por 2 minutos. Acrescentar as alcaparras e programar velocidade 12 por 30 segundos.

---
4. Colocar a carne numa tigela ou em forma de aro e fazer pressão com a parte de trás de uma colher. O objectivo é quando desenformar estar uniforme.

---
5. Reservar no frio até servir.

---
6. Acompanhar com batata frita e salada.

---

## INGREDIENTES

- MEIA CEBOLA PARTIDA EM PEDAÇOS
- 300 G DE CARNE VACA PICADA (DE BOA QUALIDADE)
- 1 COLHER SOPA MAIONESE
- 1 GEMA DE OVO
- 1 COLHER SOBREMESA, DE MOLHO INGLÊS
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 5-10 ALCAPARRAS (A GOSTO)