

Bifes da vazia com paprica e chili

Carne —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bifes-da-vazia-com-paprica-e-chili



Ingredientes

4 bifes da vazia grandes
Sal q.b.
Pimenta-da-jamaica q.b.
Azeite q.b.
1 c. sopa de manteiga
3 dentes de alho
1 c. chá de chili em pó
2 c. chá de paprica fumada
Salsa q.b.
1 limão

Confeção

1. Tempere os bifes com sal e pimenta-da-jamaica.
2. Numa frigideira, coloque um fio de azeite e a manteiga e frite bem os bifes de ambos os lados. Retire-os e reserve.
3. Sem lavar a frigideira, acrescente os dentes de alho picados finamente, o chili em pó e a paprica fumada.
4. Salteie por cerca de 3 minutos.
5. Volte a colocar os bifes e salsa picada.
6. Sirva o limão cortado às rodelas.
7. Pode acompanhar com uma salada fresca para cortar o picante do molho.