

BIFINHOS DE VITELA CORDON BLEU COM QUEIJO DE CABRA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 bifes de vitela com 125g cada
4 fatias de presunto fumado
4 fatias finas de queijo de cabra
Folhas de manjeriço partidas em pedacinhos
Azeite q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 ovo batido
Pão ralado q.b.
Óleo de soja



Tempo de preparação: 1 hora + 15 minutos

Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 2.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/bifinhos-vitela-cordon-bleu-queijo-cabra-17680/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com um pouco de sal, pimenta, as folhinhas de manjeriço e um fio de azeite.

Esfregue bem os bifes e deixe de tempero durante 1 hora.

2. Passado 1 hora, retire as folhas de manjeriço e por cima de cada bife, coloque, uma fatia de queijo e uma fatia de presunto.

Vire o bife e coloque por cima uma fatia de queijo e uma fatia de presunto.

Com cuidado para não desmanchar, passe o bife por ovo batido e depois por pão ralado.

3. Coloque o bife a fritar em óleo quente, deixando fritar 1 minuto e meio de cada lado.

Depois de frito, retire e coloque num prato com papel absorvente.

Repita o processo com o outro bife.