

BIFINHOS DE **FRANGO** COM TOMILHO E BACON

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

550g de bifeinhos de frango
1 lima
Tomilho q.b.
2 colheres de sopa de creme vegetal para cozinha
2 dentes de alho picados
90g de bacon fatiado cortado em tirinhas
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 1.33 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/bifeinhos-frango-tomilho-bacon-29419/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere os bifes de ambos os lados com sal, pimenta, folhinhas de tomilho e sumo de lima. Numa frigideira, leve ao lume o creme vegetal, os alhos picados e o bacon. Mexa e deixe fritar um pouco sem deixar alourar.
2. Junte os bifes e deixe fritar durante 2 minutos de cada lado. Quando a carne estiver passada, está pronto a servir. Acompanhe este prato com legumes cozidos ou salada. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!