

BIFINHOS DE **VITELA** À SICILIANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 bifes de vitela com cerca de 150g cada um
60g de margarina
1 cebola cortada em rodelas meia-lua
1 dente de alho picado
100g de fiambre fatiado cortado em tiras
1 colher de chá de manteiga
2 ovos
Molho inglês q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Orégãos q.b.



PREPARAÇÃO

Tempere os bifes de ambos os lados, com sal, pimenta e com umas gotas de molho inglês. Numa frigideira, leve a aquecer a margarina e depois de quente, frite os bifes de ambos os lados. Retire os bifes para um prato depois de fritos. Na gordura que ficou, junte a cebola e os alhos picados. Deixe refogar lentamente para não queimar. Passado cerca de 5 minutos e com a cebola vidrada, junte o fiambre e deixe aquecer. Junte um pouco de orégãos, mexa e depois de quente apague o lume. Numa tigela, mexa muito bem os ovos. Numa outra frigideira, leve a manteiga a aquecer e depois de quente, junte os ovos e mexa. Depois de passados a gosto, apague o lume. Sirva o bife com o molho por cima, acompanhado pelos ovos e batata frita ou arroz.

Custo: 6.00 € ; Custo por pessoa: 3.00 €

<http://www.saborintenso.com/f16/bifinhos-vitela-siciliana-1035/>

www.saborintenso.com