

BITOQUE À CHEFE

INGREDIENTES:

900 G de bifes de novilho
0,5 dl de azeite
80 g de manteiga
6 Dentes de alho
150 g de fatias de presunto
2 Folhas de louro
2 dl de vinho branco
Sal e Pimenta
1 Kg de batatas
Azeite ou óleo para fritar
4 Ovos

PREPARAÇÃO:

Leve os bifes a corar em azeite e em metade da manteiga quente, até ganharem uma crosta em volta. Adicione os alhos batidos.

Junte as fatias de presunto, o louro e core ligeiramente. Regue com o vinho, tempere com sal e pimenta e envolva a restante manteiga.

Corte as batatas às rodelas com 0,5 cm de espessura e frite-as na gordura quente. Escorra e coloque em volta da carne.

Estrele os ovos num pouco de gordura, tempere com sal e pimenta e sirva de seguida sobre os bifes, com as batatas em volta.

Dica:

Aqueça bem a gordura para corar os bifes, para que rapidamente formem uma crosta, mantendo no seu interior os sucos, que os tornam mais tenros.