

# BIFE

Rendimento: 2 bifes de 150 gr

Tempo de Preparo: 15 minutos



#FOODTHINKING

| INGREDIENTE         |                                 | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
|---------------------|---------------------------------|-------------------|------------|
| Produtos Unilever   | Caldo de Carne Knorr            | kg                | 0,01       |
|                     | Tempero Mais Sabor Páprica      | kg                | 0,01       |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
| Outros Ingredientes | Contra filé ou alcatra em Bifes | kg                | 0,4        |
|                     | Azeite                          | kg                | 0,03       |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |
|                     |                                 |                   |            |

## MODO DE PREPARO

|     |   |
|-----|---|
| 1.  | Em uma cumbuca misturar o Caldo de Carne Knorr e o Tempero Mais Sabor Páprica. Reservar.                        |
| 2.  | Secar os bifes com papel toalha. Temperar com a mistura de Caldo de Carne Knorr e o Tempero Mais Sabor Páprica. |
| 3.  | Aquecer uma frigideira ou chapa, adicionar o óleo e selar os Filés até obter o ponto desejado.                  |
| 4.  | Servir com o acompanhamento de preferência.   |
| 5.  | Serviço: A proteína animal pode ser feita ao ponto pois não ficará seca ao chegar ao destino.                   |
| 6.  |   |
| 7.  |   |
| 8.  |   |
| 9.  |   |
| 10. |   |



Unilever  
Food  
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.