ESCALOPES AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO COM TALHARIM AO ALHO E MANTEIGA

INGREDIENTES

150 gramas de carne bovina

200 gramas de farinha de trigo

1 limão siciliano

1 tablete ou sache de caldo de legumes

1/2 copo americano com água

1 colher de óleo de soja

2 colheres de tempero verde (cheiro verde)

2 litros de água

200 gramas de talharim

2 dentes de alho

1 colher de manteiga ou margarina

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo

Corte a carne em pequenos bifes retirando o excesso de gordura e as aparas, tempere com sal e empane na farinha de trigo retirando o excesso de farinha, e por seguinte reserve.

Aquecer a água com óleo e sal até ferver para cozinhar o talharim (ou macarrão de sua preferência), retirando-o logo que estiver "al dente". Escorra o talharim passe-o em água fria para não grudar e reserve.

Enquanto o talharim estiver cozinhando raspe em um ralador somente um lado do limão siciliano, reserve as raspas, logo em seguida corte ao meio e retire duas fatias com casca para decorar. Reserve tudo inclusive o limão cortado para o suco que irá formar o molho.

Em uma frigideira de boa qualidade coloque uma colher de óleo e duas de manteiga e, logo que estiver derretido frite os escalopes em fogo médio virando de um lado para o outro rapidamente para não queimar; retire da frigideira e reserve.

Na mesma frigideira que estavam os escalopes, coloque o caldo de legumes diluído no copo americano com água, as raspas e o suco de meio limão siciliano; aqueça tudo rapidamente mexendo com uma colher de pau, retire do fogo, peneire e volte ao fogo somente o suco que se formou e foi peneirado; junte os escalopes cozinhando-os em fogo médio por aproximadamente 2 minutos.

Grelhar as duas fatias de limão siciliano deixando-as tostadas para decorar a receita.

Em uma outra frigideira frite na manteiga rapidamente o alho picado e acrescente o talharim para absorver o sabor do alho frito e ser rapidamente aquecido.

Após todos os ingredientes estarem prontos, sirva-os em um prato começando pelo talharim deixando-o em formato de ninho, e juntamente ao seu lado coloque os escalopes despejando por cima destes algumas colheradas do molho.

Decore com tempero verde e as fatias do limão siciliano.

Bom Proveito!

Dicas:

Procure trabalhar de forma organizada de maneira em poder realizar o cozimento e fritura dos insumos de modo que todos estejam prontos ao mesmo tempo, então com isso realize o preparo de tudo de forma antecipada no chamado "mise place", tenha calma e seja objetivo.

A pimenta-do-reino costumo utilizar no final do preparo dos alimentos que estão sendo cozidos, assados ou fritos, pois o calor potencializa o ardor da pimenta.

As aparas que sobraram da carne reserve para utilizar em alguma outra receita como sopas, ou fazer um caldo de carne. Congele essas sobras identificando-as.

A carne que utilizei foi bifes de alcatra, mas o tradicional escalope é feio com filé mignon

Tempo de prepara 1 hora

Porção individual

Bebidas: vinho tinto seco, sucos de laranja ou abacaxi, refrigerante ou água mineral com gás.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12960-escalopes-ao-molho-de-limao-siciliano-com-talharim-ao-alho-e-manteiga.html