

BRACCIOLLA ESPECIAL AGUATIVA

INGREDIENTES

200 g de picanha suína temperada cortada em bifes bem finos

10 folhas de rúcula

1 maçã

1 manga media

100 ml aceto balsâmico de figo

MODO DE PREPARO

Corte a manga em tiras, coloque no meio do bife e acrescente a rúcula. Enrole e prenda com palito.

Em seguida, grelhe a picanha e reserve.

O próximo passo é cortar a maçã em rodela e grelhar na chapa.

Para montar o prato, coloque os pedaços de maçã, as bracciolas e regue com o aceto de figo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36797-bracciolla-especial-aguativa.html>