

MARACANÃ

INGREDIENTES

3 bifés de alcatra
2 calabresas
3 filés de peito de frango
2 pacotes de 400 g de batata pré-fritas
150 g de azeitonas verdes ou pretas
1 pacote pequeno de ovo de codorna
óleo para fritar
sal, alho e orégano a gosto
1 cebola grande ou duas médias fatiadas
2 pães franceses fatiados
1 molho pequeno de alface crespa
2 tomates cortados em rodela
catchup, mostarda, azeite e molho para salada opcional

MODO DE PREPARO

Corte a carne e o frango em iscas e tempere com alho e sal a gosto, incluindo no frango o orégano.

Fatie a linguiça calabresa em rodela fina para que frite melhor.

Aqueça o óleo e frite a carne, o frango e a calabresa separados, reserve-os.

Coloque mais óleo e deixe aquecer o suficiente para fritar as batatas.

Comece arrumar o que ficou reservado num prato de mais ou menos 45cm (pratos grandes de festas), em porções separadas ao redor do prato, deixando o centro para as batatas fritas.

Reserve um espaço para as azeitonas e ovo de codorna.

Os pães franceses poderão vir enfeitando o prato principal ou em auxiliar.

Corte a alface em tiras finas. Enfeite com os tomates fatiados, acrescente algumas rodela de cebola bem finas e tempere a gosto.

Pode ser acrescentado ao prato um porção generosa de salgadinhos.

Este prato de petiscos pode ser servido como lanche ou acompanhamento para almoço (como arroz à grega e farofa de banana, etc)

Conforme a preferência as carnes com a calabresa poderão ser fritos juntos, mas, a beleza do prato é a percepção de cada porção separadamente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38963-maracana.html>