

# ALCATRA TEMPERADA

## INGREDIENTES

3 kg de alcatra cortada em bifés

Sal grosso a gosto

2 xícaras (chá) de vinho branco

2 maços de rúcula

2 xícaras (chá) de tomate seco

700 g de queijo de búfala cortado em fatias

300 g de queijo tipo mussarela

6 ovos

Óleo para untar a chapa

## MODO DE PREPARO

Aqueça a chapa e unte-a com óleo.

Tempere os bifés com o sal, coloque-os sobre a chapa e deixe-os até que estejam no ponto.

Em seguida, vire-os e regue-os com o vinho e monte camadas de rúcula, tomate seco e mussarela de búfala e assim sucessivamente.

Depois de montado, coloque os ovos para fritar. Por fim, depois de fritos, coloque-os sobre os bifés e cubra com queijo tipo mussarela. Abafe com um recipiente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46421-alcatra-temperada.html>