



Bifes de peru com queijo limiano

por Família Ferreira

INGREDIENTES

4 bifes de peru
2 dentes de alho
Sumo de 1 limão
Sal qb
8 fatias de paio
4 fatias de queijo Limiano
Orégãos qb

PREPARAÇÃO

Temperam-se os bifes com o alho picado, um pouco de sal e sumo de limão, e reservam-se durante cerca de 2 horas. Grelham-se num grelhador ou frigideira anti-aderente.

Quando estiverem quase grelhados, cobre-se cada bife primeiro com as fatias de paio, depois com a fatia de queijo Limiano, e polvilham-se com orégãos. Em seguida tapam-se os bifes com uma tampa até que o queijo derreta.

Servem-se de imediato, idealmente acompanhados com um arroz de legumes.

Bom apetite!

