



Sanduíche Bifana com Filé da Sobrepaleta



Ingredientes

- 500g de Filé de Sobrepaleta
- 2 Pães de Hambúrguer
- 2 dentes de alho
- 1 xícara de vinho branco seco
- ½ xícara de vinho do porto
- 2 colheres de vinagre branco
- 1 colher de chá de páprica doce em pó
- 1 colher de sopa de manteiga (para aquecer o pão)
- Sal e pimenta a gosto
- Mostarda a gosto



Modo de Preparo:

1. Corte o Filé da Sobrepaleta em bifés finos e os martele para deixar ainda mais finos e macios.
2. Em uma bandeja leve os bifés para marinar por aproximadamente 30 minutos, nos vinhos, alho, vinagre e páprica.
3. Dado o tempo, retire os filés da marinada e frite-os em uma frigideira com um fio de azeite e reserve.
3. Corte os pão os meio de forma longitudinal e aqueça suas superfícies internas na frigideira com manteiga.
4. Em seguida, inicie a montagem do sanduíche, passando mostarda, seguida...