

destemperados

Apresenta

Receitas ilustradas

Aprenda com os chefs da região a fazer deliciosos pratos para surpreender seus convidados



Chef Fredi Fontana

Fredi Fontana é chef internacional pelo ICEF, Engenheiro de Alimentos e Mestre em Biotecnologia pela Universidade de Caxias do Sul. Além de chef, Fredi atua como Professor de Gastronomia na Uniftec e em cursos de culinária em Flores da Cunha, e, como personal chef.



ENTRECOT GRELHADO

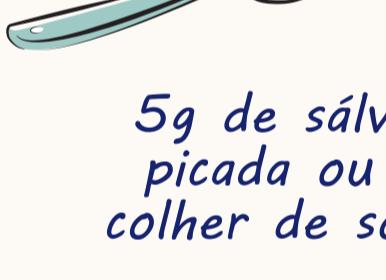
Com Manteiga de Ervas e Defumação Natural

► Ingredientes

Para a manteiga



50g de manteiga amolecida



5g de salsa picada ou 1 colher de sopa

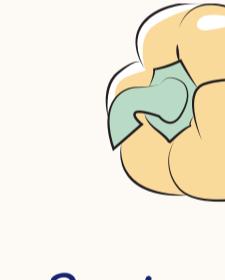
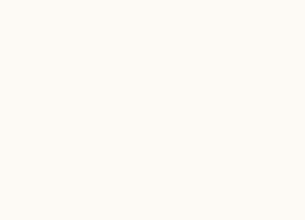


5g de sálvia picada ou 1 colher de sopa

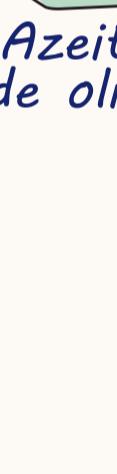
Para o filé



800g de entrecot bovino



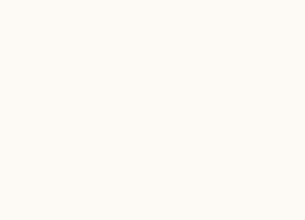
60g de manteiga de ervas



Azeite de oliva



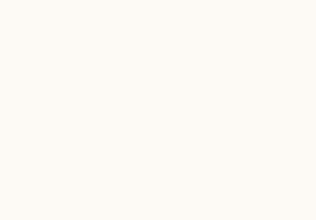
Sal e pimenta-do-reino



Ramos de alecrim fresco



2 pimentões amarelos



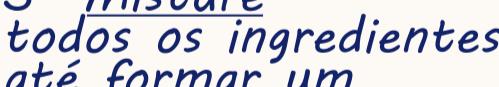
2 tomates

► Modo de Preparo

1- Bata a manteiga até ficar branca e leve.



2- Corte finamente os temperos.



3- Misture todos os ingredientes até formar um creme homogêneo.

4- Conserve na geladeira ou freezer.

5- Aqueça uma chapa de ferro, acrescente o azeite e a manteiga e sele o entrecot.



6- Tempere com sal e pimenta.



7- Em uma tábua, queime galhos de alecrim sobre o entrecot. Cubra para abafar o aroma.



8- Gratine os pimentões e os tomates.



Sirva a seguir o entrecot com os vegetais gratinados.

Rendimento: 2 porções

Dica do Chef

Enquanto o Entrecot descansa, o chef Fredi sugere que o cozimento dos pimentões e do tomate sejam feitos na mesma panela da carne, assim, eles receberão todo o sabor e perfume do Entrecot.

APOIO

Grupo

Uniftec

centro universitário e faculdades



Produção editorial e gráfica: Andressa Paulino, Cíntia Colombo, Juliana Rech e Manuela Balzan

Ilustrações: Luan Zuchi

Imagen, vídeo e edição: Marcelo Casagrande