

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Carne-Seca Desfiada

### CATEGORIA

Especialidades

### CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

### DESCRIÇÃO

Carne-seca puxada na manteiga com cebola.

### INGREDIENTES

Carne-seca, cebola-roxa, manteiga-de-garrafa, alho.

### MODO DE PREPARO

A carne-seca é dessalgada, cozida e desfiada. Em panela, cebola e alho são refogados na manteiga. A carne entra e é puxada até dourar levemente.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

50 minutos

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Travessa rústica

### HARMONIZAÇÃO

Suco de caju

### CUSTO MÉDIO

R\$ 50-60

Versão: v1.0 | Data: 11/01/2025