

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