

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Carne-de-Sol na Brasa

### CATEGORIA

Especialidades

### CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

### Descrição

Carne-de-sol grelhada e finalizada com manteiga-de-garrafa.

### INGREDIENTES

Carne-de-sol, manteiga-de-garrafa, alho, pimenta biquinho.

### MODO DE PREPARO

A carne é dessalgada, seca e grelhada em brasa alta para selar. Após grelhar, é fatiada e finalizada com manteiga-de-garrafa quente e alho assado.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

45 minutos

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Carne fatiada em tábua

### HARMONIZAÇÃO

Cerveja lager

### CUSTO MÉDIO

R\$ 55–65

Versão: v1.0 | Data: 22/10/2025