

## RECEITAS NÓS:

### BIFES DE SATAY

#### Para o Molho

- 1 Lata de Leite de Coco
- 2 Colheres de Sopa de Peixe
- 1 Colher de Chá de Pasta de Caril
- 3 Colheres de Sopa de Açúcar Amarelo
- 2 Colheres de Sopa de Manteiga de Amendoim Crunchy

- 2 Bifes da Vazia cortados às tiras
- Salada de Rúcula, Arroz.

#### Preparação:

##### *Molho:*

Ponha uma panela ao lume, introduza o leite de coco e a manteiga de amendoim, mexa um bocado.

Acrescente a pasta de carril (utilize mais ou menos caril consoante queira que fique mais ou menos picante) e mexa bem, coloque açúcar amarelo (ao gosto) e o molho de peixe.

O molho está pronto quando a textura ficar cremosa, este deve ficar doce e picante.

##### *Arroz:*

Introduz-se o arroz numa panela com água a ferver, temperar com sal. Deixar cozer durante 10 minutos.

##### *Carne:*

Corte a carne às tiras e coloque-a em espetos.

No caso de não ter espetos de metal pode utilizar espetos de madeira, estes devem ser postos previamente em água, durante 15 a 20 minutos, para não se queimarem. Numa frigideira anti-derrapante coloque um bocado de azeite e sal, ponha as espetadas a grelhar. Quando estas estiverem prontas, retire-as do lume e coloque-as no prato. Junte o arroz, a salada temperada com vinagre e por último acrescente o molho satay, colocado no centro do prato. Pode decorar o prato com coentros. (A carne pode ser de vaca, de porco ou de borrego, pode utilizar-se também camarão e alguns peixes)

CHEF: LEONARDO GUZMAN