

Ingredientes da salada

Cebolas roxas em fatias finas - 2
Risoni cozido - 100 gramas
Cenoura - 1
Pepino em julianas - 1
Folhas de basilico rasgadas - o necessário!
Folhas de coentro - o desejado!
Broto de feijão - 100 gramas

Autora: Sandra Assumpção
12 de abril de 2012

Amendoim torrados e quebrados - 100 gramas
Pimentas dedo-de-moça picadas - 2
Sal - a gosto
Roscife fatiado

Ingredientes para o Rosbife

Filé mignon - 1 peça
Azeite e manteiga - o necessário
Sal e pimenta do reino - a gosto

Modo de preparo do Rosbife

1. Numa frigideira bem quente, aqueça o azeite e a manteiga, coloque o rosbife inteiro e toste-o por fora.

2. Corte em fatias finas, o centro dele deve ficar rosado.

Modo de preparo do molho da salada

Ferva a água e o açúcar numa panela e mexa até dissolver o açúcar. Deixe esfriar e misture os ingredientes restantes.

Montagem

1. Numa tigela, misture todos os ingredientes da salada (exceto o rosbife).
2. Tempere com o molho e vire numa travessa, ou em pratos individuais.
3. Contorne com fatias de rosbife.

Ingredientes para o molho da salada

Açúcar - 150 gramas
Nan pla - 2 colheres de sopa
Vinagre de maçã - 4 colheres
Suco de limão - 2 colheres
Pimenta dedo-de-moça picada - 1
Sal - a gosto