



Bifanas de Vendas Novas



Funded by European Union
Financiado pela União Europeia



As bifanas de Vendas Novas são uma especialidade típica desta localidade alentejana.

Um bom bife de lombo de porco, bem batido, frito num molho especial (secreto) dentro de um pão mais ou menos torrado e barrado com mostarda...

“Bifanas de Vendas Novas” are a speciality from that village in Alentejo.

A good pork loin steak, well beaten, fried in a special sauce (a secret sauce) within a loaf of bread, toasted, and with mustard.

Receita:

1 pão por pessoa / 1 roll per person

1 bife do lombo por pessoa / 1 pork loin steak per person

Sal / salt

Pimenta / pepper

Alho picado / Sliced garlic

Pimentão doce / paprika

Louro / laurel

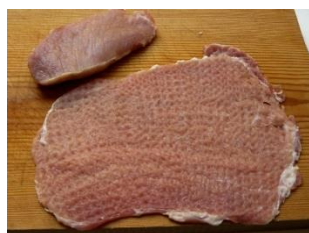
Vinho branco /white wine

Vinagre / vinegar

Banha de porco ou margarina /pork fat or margarine

Bater cada bife até ficar bem fininho.

Beat each steak with a hammer until it is very thin.



Temperar cada bifana com sal, pimenta, alho picado, um pouco de pimentão-doce e louro em pedaços. Salpique com vinho branco e vinagre e deixe repousar por algumas horas.

Season each steak with salt, pepper, sliced garlic, a sprinkle of paprika and laurel. Add some white wine and vinegar and let it rest for a few hours.



Deite uma colher de banha ou margarina numa frigideira e frite uma bifana de cada vez, sem alhos e louro. A cada nova bifana, junte um pouco mais de gordura. No fim, deite um pouco de vinho branco na frigideira para libertar os sucos da carne e formar um molho. No fim, deitar todas as bifanas na frigideira para ganhar sabor.

Mete-se cada bifana dentro de um pão previamente aquecido.

Put a table spoon of pork fat or margarine in a frying pan and fry one steak at a time, without garlic or laurel. At every new steak, join another piece of fat. At the end, pour some white wine in the pan to release the juices; you will get a delicious sauce. Then, put all the steaks inside the pan for a while to gain flavour.

Heat the rolls in the oven or in a toaster (not too much)

Put each steak inside a roll. If you like, you can add some mustard.

