

# Sauté de novilho com Espinafres Vermelhos

VITACRESS™

*O melhor em folhas  
jovens e inteiras™*

4 Pessoas  
fácil  
economico  
tempo 40 minutos

## Ingredientes:

- 1 embalagem de Espinafres Vermelhos VITACRESS
- 1 raminho de Coentros VITACRESS
- 500 g de bife de novilho tenro
- 1 cebola em meias-luas finas
- 1 manga
- 1 cenoura
- 1 tomate cortado em tiras
- 1 dente de alho picado
- Sumo de 1/2 limão
- 2 colher (sopa) de molho de soja
- 3 colher (sopa) de óleo
- Sal e pimenta q.b.



## Preparação:

Corte o bife em tiras, disponha-as numa tigela, tempere de sal, pimenta e o molho de soja. Deixe marinar neste tempero durante 15 minutos.

Descasque a cenoura e a manga, corte-as em tiras finas para um recipiente e junte-lhes o alho, o sumo de limão. Misture delicadamente. Por fim, junte-lhe as tiras de tomate e volte a mexer. Reserve.

Aqueça bem o óleo e frite nele a carne escorrida durante cinco minutos.

Sirva a carne com os Espinafres Vermelhos VITACRESS e com o preparado que reservou. Decore com os coentros e sirva.