

Bifes à Faustino

Estes bifes foram famosos na Lisboa de há cinquenta anos e eram especialidade do cozinheiro que lhes deu o nome e que trabalhava num restaurante instalado na esquina da Calçada da Glória, onde hoje é o Café Palladium.

É um prato suculento e delicioso à vista e ao paladar, que constitui, quase, uma refeição.

Faz-se utilizando lombo de vaca, cortado em bifes altos, **sem aderências nem gordura,**

Deita-se numa frigideira, um bocado de banha de porco, de preferência derretida em casa.

Fritam-se fatias de pão de forma até que fiquem loirinhas, que se retiram substituindo-as pelos bifes que se deixam tostar de ambos os lados, em lume forte.

Abaixa-se o lume até a carne começar a deixar sair o sangue, retirando-a do lume e colocando-a na travessa ou em pratos individuais.

Têm-se fatias de bom presunto demolido e enxuto, que se passam ligeiramente pelo molho e se retiram depois de o aromatizar.

O molhó é reduzido e acrescentado com uma boa porção de manteiga fresca, que se deixa derreter e aquecer, sem chegar à fervura.

Colocam-se os bifes sobre as fatias de pão frito e sobre estes, o presunto, regando tudo com metade do molho, servindo a outra metade numa molheira.

Em cima do presunto, coloca-se um tomate cortado ao meio, sem sementes nem sumo e recheado com ovos mexidos, pouco passados.

Enfeita-se com salsa e raminhos de agriões de folha miudinha e acompanha-se com batatas enfoladas, servidas em prato separado, coberto por um guardanapo e em pirâmide.