

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA DA BRITÂNIA ELETRDOMÉSTICOS LTDA. E NÃO PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
1	Arquivo Liberado	-	-	093-07	Edson	17-04-2007
2	Revisão Linguística + Funcional + MKT	-	-	220-07	Edson	24-10-2007

10/07 172-05/00 072316 REV.2

**BRITÂNIA**



**Grill LIGHT**

Manual de Instruções mais Livro de Receitas



SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br  
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA	24-10-2007	TRATAMENTO	TOL. Ñ ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	24-10-2007	PRODUTO	ESTRUTURA	SEM ESCALA
APROV.	Dante	DATA	24-10-2007	Grill Light	072316	FOLHA
<b>BRITÂNIA</b>				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instrução - User Manual	172-05/00	2

## Frutas Grelhadas

### Ingredientes

4 colheres(sopa) de manteiga derretida  
4 colheres (sopa) de açúcar mascavo, bem apertado na colher  
4 pêssegos médios, descascados, cortados ao meio e desencaroçados  
4 ameixas frescas, com casca, cortadas ao meio e desencaroçadas  
4 bananas pequenas, descascadas e cortadas ao meio

### Modo de Preparo

Pôr a manteiga e o açúcar numa tigela grande e misturar bem. Juntar as frutas e continuar a misturar até ficarem todas bem impregnadas de molho.

Colocar, no Grill Light **Britânia** já aquecido, a metade das frutas e deixar dourar. Repetir com as frutas restantes. Servir morno.

Se preferir, fazer com abacaxi, pêra, manga, carambola ou uva.

DICA: Se quiser, acompanhar com uma bola de sorvete de baunilha.

## Espeto de Frutas

### Ingredientes

#### Para o espeto

1 banana nanica cortada em 3 pedaços  
1 maçã vermelha com casca cortada em 4 pedaços  
1 pêra com casca cortada em 4 pedaços  
2 ameixas  
Suco de 1 laranja  
½ xícara (chá) de suco de maçã

#### Para a farofa

1 colher (sobremesa) de canela  
1 colher (sopa) de leite em pó  
1 colher (sopa) de adoçante em pó  
½ colher (café) de noz-moscada

### Modo de Preparo

#### Do espeto

Em uma vasilha, colocar as frutas e regar com o suco de laranja e o suco de maçã.  
Deixar descansar por 15 min.  
Fazer os espetos alternando as frutas e levar para grelhar no Grill Light **Britânia**.

#### Da farofa

Misturar todos os ingredientes.  
Quando os espetos estiverem quase prontos, passar na farofa e levar para grelhar por uns 5 min, só para dourar.

### RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

#### LER E GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

AVISO: Todo aparelho elétrico apresenta um certo risco de incêndio e choque elétrico. É muito importante seguir todas as instruções de segurança. Ao utilizar aparelhos elétricos, seguir sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. Ler atentamente todas as instruções de uso.
2. Evitar o contato com as partes aquecidas. Manusear o produto através das alças e sempre com pegadores ou luvas térmicas.
3. Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não mergulhar o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
4. A supervisão de um adulto é necessária quando o aparelho for utilizado na presença de crianças.
5. O produto não deve ser utilizado por crianças.
6. Desligar o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto, e antes de limpá-lo. Deixar esfriar antes de adicionar ou retirar acessórios, e antes de proceder à limpeza.
7. Não utilizar o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, ou se apresentar qualquer tipo de defeito. Entrar em contato com a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
8. O uso de peças que não sejam originais de fábrica pode causar incêndios, choques elétricos e acidentes pessoais.
9. Não utilizar o aparelho ao ar livre ou em lugares molhados.
10. Não deixar o cabo elétrico pender da borda de uma mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes.
11. Não deixar o produto perto de uma boca de fogão a gás ou de um fogão elétrico, nem em forno aquecido.
12. Para desligar, segurar o plugue e retirá-lo da tomada.
13. Não utilizar o produto para fins aos quais não foi destinado.
14. Ao transportar o aparelho contendo óleo ou outro líquido quente, redobrar a atenção. Deixar o conteúdo da gaveta coletora de gordura esfriar antes de esvaziá-la.

- GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES.
- ESTE APARELHO FOI PROJETADO E RECOMENDADO APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

### OUTRAS ADVERTÊNCIAS

1. ATENÇÃO, SUPERFÍCIES QUENTES: este aparelho gera calor e deixa escapar vapores quando em uso. Para evitar o risco de queimaduras, incêndios, ou danos às pessoas, ou aos objetos, tomar sempre as precauções adequadas.
2. Todos os usuários deste aparelho devem ler e entender o Manual do Usuário antes de operá-lo ou limpá-lo.
3. Antes de ligar o plugue na tomada, certificar-se de que a tensão seja compatível com a indicada no aparelho.

4. Durante o uso, manter o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permitir que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.

5. Não deixar o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.

6. Este aparelho gera vapores, não utilizá-lo aberto.

7. Se perceber qualquer defeito durante o uso, desligar o aparelho da tomada imediatamente. Não tentar consertar o aparelho em casa.

8. Para impedir que a tampa se feche acidentalmente e cause algum ferimento, segurá-la com uma das mãos, sempre com luvas térmicas, enquanto colocar ou retirar os alimentos.

#### INSTRUÇÕES DE USO DO CABO ELÉTRICO CURTO

Este produto vem acompanhado de um cabo elétrico curto para reduzir o risco de uma pessoa se enrolar ou tropeçar. Pode-se utilizar cabos elétricos mais longos ou extensões, desde que as devidas precauções sejam tomadas.

Se outros cabos ou extensões forem utilizados, a classificação elétrica indicada na extensão deverá ser, no mínimo, equivalente à classificação do aparelho e o cabo elétrico mais longo não deverá pender da borda de uma mesa ou balcão, de maneira que crianças possam alcançá-lo, puxar ou tropeçar acidentalmente.

#### Força elétrica

Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente. Portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva.

**ATENÇÃO:** Para evitar danos à superfície da mesa onde o aparelho será utilizado, colocá-lo sobre descansos para copos ou jogos americanos **NÃO PLÁSTICOS**.

Se o aparelho for utilizado diretamente sobre a mesa, poderá ocorrer escurecimento, descoloração ou manchas permanentes.

#### CONHEÇA O SEU APARELHO



02

## Raclette à Catarina

### Ingredientes

800 g de queijo Minas  
6 bananas médias  
Manteiga  
Canela em pó  
2 colheres (sopa) de licor Grand Marnier  
Açúcar

### Modo de Preparo

Fundir o queijo numa frigideira, enquanto as bananas, cortadas em tiras, são grelhadas sobre o Grill Light **Britânia**. Polvilhar as bananas com a canela misturada com açúcar. Regar com licor e flambe. Adicionar o queijo fundido e servir quente.

23

## Espetinho de Ovo de Codorna

### Ingredientes

Para o espeto  
8 ovos de codorna cozidos  
6 tomates cerejas  
4 batatas inglesas pequenas cozidas  
4 cebolinhas pequenas cozidas

Para o molho  
1 colher (chá) de cebola picada  
Suco de 1 laranja  
1 colher (sobremesa) de vinagre  
Sal a gosto  
1 colher (chá) de orégano

### Modo de Preparo

Misturar os ingredientes do molho e juntar os ovos de codorna, os tomates, as cebolinhas e as batatas.  
Reservar por 15 min.  
Fazer os espetos alternando os ingredientes.  
Grelhar no Grill Light **Britânia**.

### UTILIZAÇÃO DO GRILL LIGHT BRITÂNIA

1. Antes da primeira utilização, limpar as placas de aquecimento do grill com um pano úmido para remover todo o pó.
  2. Preaquecimento: fechar a tampa e ligar o plugue na tomada. A luz piloto acenderá e as placas começarão a esquentar. Deixar pré-aquecer por cinco minutos.
  3. Abrir cuidadosamente a tampa, utilizando sempre luvas térmicas.
  4. Colocar os alimentos, com cuidado, sobre a placa inferior para iniciar o cozimento.
  5. Fechar a tampa e aguardar o tempo de preparo necessário (consultar a seção de receitas ao final deste manual para algumas sugestões). Não deixar o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.
  6. A comida estará pronta após o tempo adequado de preparo.
  7. Retirar o plugue da tomada.
- ATENÇÃO:** Para evitar faíscas na tomada ao desligar, certificar-se de que a luz piloto esteja apagada antes de retirar o plugue da tomada.
8. Abrir cuidadosamente a tampa, utilizando luvas térmicas.
  9. Retirar o alimento com a espátula plástica. Utilizar apenas utensílios de plástico ou de madeira para não riscar a superfície antiaderente. Nunca usar pinças metálicas, facas ou garfos, pois estes poderão danificar o revestimento antiaderente das placas.
  10. Deixar o aparelho esfriar.
  11. Após o resfriamento, a gaveta coletora de gordura poderá ser removida e esvaziada.
- Certificar-se de que o líquido não esteja quente antes de removê-la.

### INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

1. Antes de proceder à limpeza, retirar o plugue da tomada e aguardar o total resfriamento do Grill Light para evitar queimaduras.
2. Limpeza interna: abrir a gaveta coletora de gordura. Com a espátula apropriada, raspar todos os resíduos de gordura ou comida. Limpar as placas com papel-toalha ou esponja. Os resíduos ficarão retidos na bandeja coletora de gordura.
3. Resíduos difíceis de limpar: usar uma esponja suave para limpar as placas.
4. Esvaziar a gaveta coletora de gordura e lavá-la com água morna e um pouco de sabão. Seque com um pano.
5. Limpeza externa: passar uma esponja umedecida em água morna e secar com um pano macio.
6. Não utilizar esponja de aço, escova ou materiais abrasivos em nenhuma parte do grill.
7. Nunca mergulhar o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

8. Para evitar que a tampa feche acidentalmente durante a limpeza e cause algum ferimento, segurá-la sempre com uma das mãos.

#### TABELA DE COZIMENTO

	Mal Passado (65°C)*	Ao Ponto (70°C)*	Bem Passado (75°C)*
Filé de salmão			4 min
Posta de salmão			5 min
Filé de badejo (200 g)			4 min
Posta de atum	2 min	2 min e 30 s	4 min
Linguado e pescada			3 min e 30 s
Camarão médio			3 min
Hambúrguer de peru (120 g)			5 min
Hambúrguer de peru (240 g)			6 min
Lombo de porco			5 min
Hambúrguer (120 g)	3 min e 30 s	4 min e 30 s	6 min
Filé de frango (150 g)			5 min
Costeleta de porco			5 min
Lingüiça			7 min
Salsicha			7 min
Cordeiro (pernil ou lombo)	3 min	4 min	5 min
Filé mignon (medalhão 120 g)	2 min	4 min	5 min
Contrafilé (bife de 150 g)	3 min	4 min	5 min
Abobrinhas (rodela com 0,5 cm)			7 min
Cebola, pimentão			8 min e 30 s
Berinjela (rodela de 0,5 cm)			8 min e 30 s
Cogumelos Paris (fatias de 0,5 cm)			5 min

NOTA: Em todos os ensaios realizados foram utilizados pedaços de carne com 2,5 cm de altura, porém estas são apenas recomendações. Os tempos de cozimento são referências e podem variar de acordo com a espessura da carne ou as preferências pessoais. Verificar sempre o grau de cozimento e utilizar alimentos frescos e refrigerados.

#### PERGUNTAS FREQUENTES

Pergunta

1. Posso preparar comida congelada no grill?

Sim, porém o tempo de cozimento será mais longo. É preferível descongelar o alimento antes de colocá-lo no grill. Consulte a tabela de tempos de cozimento neste manual para mais exemplos.

2. Por que a luz piloto acende e apaga?

A luz piloto acende para indicar que o grill está esquentando e apaga quando a temperatura é atingida. Durante o processo de cozimento o termostato será ativado

04

## ■ Espetinho de Tofu c/ Legumes

### Ingredientes

#### Para o espeto

8 cubos de tofu  
8 flores de brócolis  
8 champignons frescos  
8 cebolinhas pequenas

#### Para o tempero

1 colher (chá) de coentro picado  
½ xícara (chá) de caldo de galinha  
Sal a gosto

### Modo de Preparo

Escorrer a água do tofu.

Colocar num prato, cobrir com uma tábua de carne e colocar um peso em cima. Deixar por 3 horas para que o tofu ganhe consistência. Colocar, numa panela com água quente, o brócolis, a cebolinha e deixar por 15 minutos.

Mergulhar em água fria, escorrer e reservar.

Numa vasilha, colocar os temperos e juntar o brócolis, a cebolinha e o champignon. Deixar descansar por 1 hora.

Montar os espetos intercalando os ingredientes. Levar ao Grill Light

**Britânia** e deixar grelhar.

21

## Shitake Grelhado

### Ingredientes

#### Para o espeto

4 shitakes (cogumelo) grandes  
4 rodelas de cebola cortadas grossas

#### Para o tempero

1 colher (sopa) de *shoyu*  
1 colher (chá) de gengibre picado  
1 colher (sopa) de vinho branco  
1 colher (sopa) de salsa picada  
½ xícara (chá) de caldo de legumes  
Sal a gosto

### Modo de Preparo

Retirar os cabos dos *shitakes* e ferver por 10 min. Escorrer. Preparar o tempero misturando o *shoyu*, o gengibre, o vinho branco, a salsa picada e o caldo de legumes. Colocar o *shitake* e a cebola no tempero. Deixar descansar por 1 hora. Depois, levar para grelhar no Grill Light **Britânia**.

e desativado para manter a temperatura adequada.

#### 3. Como fazer espetinhos no grill?

Para proteger a superfície antiaderente, use espetos de madeira. Recomendamos que fiquem durante 20 minutos submersos em água antes de serem usados. Isso impedirá que queimem.

#### 4. O que devo fazer para remover o cheiro de alho do grill?

Limpar o seu grill conforme o item "Manutenção" deste manual. Em seguida, preparar uma pasta de bicarbonato de sódio e água e espalhe na superfície. Esperar alguns minutos e limpar com uma esponja suave ou pano macio.

#### 5. Como se faz cachorro-quente no grill?

Preaquecer o grill por cinco minutos. Dispor as salsichas no sentido do comprimento. Fechar a tampa e deixar grelhar por dois minutos e meio ou até dourar.

## Frango Tropical

### Ingredientes

#### Para o frango

150 g de peito de frango cortado em cubos  
1 maçã cortada em cubos com casca  
2 rodela de abacaxi cortadas em 4 pedaços  
1 colher (sopa) de parmesão para polvilhar

#### Para o tempero

Suco de laranja  
1 colher (chá) de páprica  
1 colher (chá) de cebola ralada  
1 colher (sobremesa) de hortelã picada  
1 colher (chá) de adoçante em pó  
1 colher (sobremesa) de vinagre de maçã  
Sal a gosto

### Modo de Preparo

Misturar os ingredientes do tempero.  
Juntar o frango, a maçã e o abacaxi.  
Deixar descansar 15 min.  
Fazer os espetos e colocar no Grill Light **Britânia** para grelhar.  
Quando estiverem prontos, polvilhar com 1 colher (sopa) de queijo parmesão e levar para grelhar por mais 2 min.  
Servir quente.

## Pizza na Grelha

### Ingredientes

1 pão sírio  
1 tomate batido no liquidificador com sal, orégano e 1 colher (sobremesa) de azeite  
2 colheres (sopa) de queijo prato *light* picado  
2 colheres (sopa) de ricota  
1 pimentão grelhado e cortado em fatias  
1 colher (sobremesa) de orégano fresco  
1 colher de alcaparras

### Modo de Preparo

Cortar o pão na metade, obtendo dois discos.  
Pincelar a parte de dentro com o molho de tomate.  
Grelhar no Grill Light **Britânia**.  
Colocar em cada parte do pão 1 colher do queijo prato *light*, 1 colher de ricota seca e o pimentão fatiado.  
Polvilhar o orégano e as alcaparras.  
Deixar grelhar até o queijo derreter.

## Enroladinho de Abobrinha

### Ingredientes

2 abobrinhas médias (ou berinjelas) cortadas em tiras bem finas no sentido do comprimento  
Sal temperado  
Azeite para temperar as tiras já grelhadas  
Tomilho fresco picado  
Pimenta calabresa seca e pimenta-do-reino a gosto

#### Para a pasta

300 g de ricota, *cheddar* ou outro queijo pastoso de sua preferência  
125 g de *cream cheese* ou requeijão cremoso  
1 colher (sopa) de *zattar* (tempero árabe)  
1 colher (chá) de pimenta síria  
Sal a gosto  
Pimenta rosa a gosto (opcional)

### Modo de Preparo

Cortar as tiras da berinjela ou da abobrinha e levar para grelhar no Grill Light **Britânia**.  
Fazer um tempero com sal, tomilho picado, pimenta calabresa seca e pimenta-do-reino.  
Temperar as tiras grelhadas.

#### Para a pasta

Misturar a ricota, o *cream cheese* (ou requeijão), o *zattar* e a pimenta síria. Acertar o sal. Se desejar, colocar a pimenta rosa.  
Colocar 1 colher (sobremesa) do recheio sobre a tira de abobrinha (ou berinjela) e enrolar.  
Decorar com uma pimenta rosa sobre cada canapé.

## Filé de Frango Grelhado

### Ingredientes

#### Para o espeto

2 filés (200 g) de frango  
1 colher (café) de gengibre ralado  
1 colher (chá) de cebola picada  
1 colher (sobremesa) de vinagre de maçã  
1 colher (chá) de *curry*  
Suco de laranja  
½ dente de alho

#### Para o molho de iogurte

½ maçã bem picadinha  
3 colheres (sopa) de iogurte desnatado  
1 colher (sopa) de leite desnatado  
1 colher (café) de *curry*  
Sal a gosto  
1 colher (chá) de adoçante em pó  
1 colher (sobremesa) de hortelã

### Modo de Preparo

#### Do frango

Misturar os temperos e colocar os filés. Deixar descansar por 1 hora.  
Levar para grelhar no Grill Light **Britânia**.

#### Do molho

Misturar todos os ingredientes e levar à geladeira por 15 min.  
Servir o frango grelhado com o molho.

## ■ Espetinho de Frango Grelhado

### Ingredientes

2 peitos de frango cortado em cubos  
1 pacote de sopa de cebola  
1 caixa de creme de leite

### Modo de Preparo

Misturar a sopa de cebola com o creme de leite e passar nos cubos de frango. Espetar em palito e levar para grelhar no Grill Light **Britânia** até dourar.

08

## ■ Hambúrguer *Light*

### Ingredientes

½ xícara (chá) de cenoura picada  
½ xícara (chá) de couve-flor picada  
½ xícara (chá) de brócolis picados  
½ xícara (chá) de abobrinha picada  
½ xícara (chá) de berinjela amassada  
4 vagens  
1 envelope de legumes *light*  
Sal  
Pimenta  
2 claras

### Modo de Preparo

Bater as claras em neve, juntar os legumes, o caldo de legumes, o sal e a pimenta moída. Com a ajuda de um aro, moldar os hambúrgueres e levar ao microondas por 3 minutos. Grelhar os hambúrgueres no Grill Light **Britânia** e servir com o molho.

17

## Hambúrguer de Lentilha

### Ingredientes

2 xícaras (chá) de lentilha  
2 fatias de pão integral esfarelado  
50 g de ricota  
1 colher (sopa) de cebola ralada  
1 cenoura ralada  
1 colher (café) de mostarda  
1 colher (sobremesa) de *ketchup*  
Sal a gosto  
1 clara  
Margarina para pincelar

### Modo de Preparo

Cozinhar a lentilha em pouca água até ficar macia. Escorrer. Colocar numa vasilha e amassar com um garfo, juntar o pão esfarelado, a ricota, a cebola, a cenoura, a mostarda, o *ketchup*, o sal e a clara. Em seguida, amassar até obter uma massa homogênea. Levar à geladeira por 30 minutos. Fazer os hambúrgueres, pincelar a margarina no seu Grill Light **Britânia** e levar para grelhar por alguns minutos.

## Filé de Frango com Creme de Nozes

### Ingredientes

2 peitos de frango  
8 dentes de alho amassados  
Sal a gosto  
½ xícara de óleo

#### Para o molho

200 g de nozes picadas grasseiramente  
1 colher (sopa) de manteiga  
Sal a gosto  
3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo dissolvida em meio litro de leite  
1 cebola pequena bem picada

### Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e temperar os filés. Esperar ½ hora para tomar gosto. Ligar o Grill Light **Britânia** e deixar os filés até dourar. Retirar e cobrir com o molho de nozes.

#### Molho

Dourar bem as nozes, a cebola na manteiga colocar a mistura de leite com farinha e engrossar, temperar a gosto. Esperar esfriar um pouco, bater no liquidificador **Britânia**, despejar sobre os filés e espalhar nozes por cima.

## Tiras Grelhadas com Ervas

### Ingredientes

2 colheres (chá) de manjerição seco  
2 colheres (chá) de salsa seca  
1 colher (chá) de sementes de dill  
1/2 colher (chá) de sal  
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino preta  
1,250 kg de bifes de tira (3 cm de espessura)

### Modo de Preparo

Numa tigela, misturar todos os ingredientes, menos a carne. Pincelar a carne com um pouco de óleo, e depois envolvê-la completamente com a mistura do tempero. Grelhar por alguns minutos no Grill Light **Britânia** para obter a carne ao ponto ou até o ponto desejado.

10

## Grelhado de Camarão

### Ingredientes

**Para o espeto**  
5 camarões médios sem casca (deixe o rabo)

**Para o tempero**  
1 dente de alho esmagado  
Suco de 1/2 limão  
Sal a gosto  
1 colher (chá) de salsa

### Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes do tempero.  
Cortar os camarões ao meio (s  até a metade), juntar ao tempero e deixar descansar por 30 min.  
Fazer o espeto e colocar no Grill Light **Britânia** para grelhar.  
Servir com salada de folhas.

15

## Salmão à Provençe

### Ingredientes

#### Para o salmão

1 filé de salmão  
Suco de ½ limão  
1 colher (sopa) de ervas de Provençe  
1 colher de (chá) de margarina *light*  
Sal a gosto

#### Para acompanhamento

1 talo de alho-poró em rodela finas  
½ xícara (chá) de caldo de legumes  
Salsa picada

### Modo de Preparo

#### Do salmão

Temperar o salmão com o limão, as ervas, a margarina derretida e o sal.  
Deixar descansar por 30 min.  
Levar para grelhar no Grill Light **Britânia** até que ficar dourado.  
Polvilhar a salsa.

#### Do acompanhamento

Numa frigideira, refogar o alho-poró com o caldo de legumes.

## Grelhado de Verão

### Ingredientes

1½ kg de bifes de coxão mole cortados em espessura de 4 cm

#### Marinara

1/2 xícara de suco de limão  
3 colheres (sopa) de cebolinhas verdes picadas  
3 colheres (sopa) de água  
2 colheres (sopa) de óleo  
1 colher (sopa) de gengibre fresco moído (opcional)  
3 dentes de alho grandes, esmagados  
½ colher (chá) de sal

### Modo de Preparo

Misturar os ingredientes da marinada numa tigelinha. Colocar os bifes e a marinada num saco plástico, virando para envolver bem. Fechar bem o saco e marinar na geladeira por 6 horas ou de véspera, virando de vez em quando.

Retirar os bifes, eliminar a marinada. Colocar os bifes no Grill Light **Britânia** em temperatura média. Grelhar até obter o ponto desejado. Retirar, deixar descansar por 10 minutos.  
Cortar em fatias finas.

## Filé Grelhado com Mostarda

### Ingredientes

½ xícara de vinho tinto seco  
¼ xícara de azeite de oliva  
2 cebolinhas roxas raladas  
1 dente de alho pequeno esmagado  
¼ xícara de mostarda com grãos (à la Ancienne)  
2 colheres (sopa) de molho inglês  
1½ a 2½ colheres (sopa) de pimenta-do-reino preta grosseiramente picada  
1 colher (chá) de tomilho  
Sal a gosto  
6 filés (*baby beef*) cerca de 1 kg a 1,250 kg

### Modo de Preparo

Misturar o vinho, o azeite de oliva, cebolas roxas, 2 colheres (chá) da mostarda, o molho inglês, ½ colher (chá) dos bagos de pimenta, tomilho e sal no liquidificador **Britânia**. Bater bem. Colocar num refratário e adicionar os filés, virando várias vezes para que fiquem bem envolvidos. Cobrir e refrigerar por 4 horas ou de véspera, virando várias vezes. Colocar a mostarda restante num prato pequeno. Retirar os filés da marinada e secar. Espalhar uma camada fina de mostarda sobre um dos lados de cada filé e em seguida empanar com a pimenta-do-reino restante esmigalhada. Colocar no Grill Light **Britânia** para grelhar, deixar o lado da mostarda para baixo. Pincelar mostarda por cima e polvilhar com pimenta-do-reino. Grelhar até o ponto de cozimento desejado, calculando 8 a 12 minutos para ficarem ao ponto.

## Escalope à Piemontesa

### Ingredientes

100 g de filé cortado fino  
Mostarda  
Pimenta-do-reino  
Manteiga  
2 fatias de *bacon* magro  
Alecrim  
1 tomate pequeno  
1 pimentão

### Modo de Preparo

Temperar o filé com a mostarda. Grelhar sobre o Grill Light **Britânia** por alguns minutos. Salpicar com pimenta. Servir com o *bacon*, tomate e pimentão cortados em fatias e previamente grelhados. Adicionar alecrim picado.