



# Costelas de borrego grelhadas com azeite aromatizado



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes



200ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra

- 800g de costelas de borrego, limpas
- 400g de batata nova
- 400g de bróculos
- 4 unidades de tomates cereja
- Q.b. flor de sal
- Q.b. pimenta de moinho
- Q.b. salsa picada

## Modo de preparação

1

Comece por limpar as costelas de borrego, de forma a deixar o osso sem carne.

2

Embrulhe os ossos em papel de alumínio, para que não queimem enquanto grelhar as costelas.

3

Grelhe as costelas, pincelando-as com azeite aromatizado de alecrim.

4

Grelhe o tomate cereja na grelha.

5

Coza as batatas cortadas em gomos, e os bróculos a vapor.

6

Salteie as batatas em azeite, polvilhando-as com salsa picada.

7

Sirva as costelas polvilhadas de flor de sal e regue com o azeite aromatizado.

## Produtos utilizados



*Virgem Extra*  
Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide