



“Prego” com batatas fritas



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio




Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte

- 600g de carne de vaca cortada em escalopes (vazia ou alcatra)
- 200g de cebola
- 10g de alho
- 300g de batata chips frita em Azeite
- Q.b. mostarda
- Q.b. salsa picada
- Q.b. sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Cortar 4 rodela de cebola, picando a restante.

2

Grelhar lentamente as rodela de cebola.

3

Aquecer metade do Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte, fritar o alho picado, refogar a cebola picada, tudo em lume brando, até ficar pasta cremosa.

4

Temperar os escalopes de carne com sal e pimenta de moinho e fritar no restante Azeite.

5

Colocar um aro metálico (caso não tenha, pode utilizar uma forma ou molde redondo para o mesmo efeito) no prato, adicionar camada de batata em Azeite, polvilhar com salsa e sobrepor os escalopes.

6

Sobre este servir a rodela de cebola grelhada.

7

Adicionar à cebola refogada a mostarda, envolver e servir sobre a cebola grelhada.

8

Polvilhar tudo com restante salsa picada e acompanhar com as restantes batatas.

9

10

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide