



“Pica pau” de carne de porco à Portuguesa



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?


Com amigos



Nº de pessoas

1 pessoa

Ingredientes

 25ml de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul

- 100g lombo de porco
- 25g pickles
- 5g salsa
- 200ml cerveja
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparação

1

Cortar a carne em tiras finas, temperando com sal e pimenta moída.

2

Aquecer o Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul e fritar a carne, adicionando a cerveja.

3

Cortar os pickles em pedaços pequenos, adicionar ao preparado da carne e mexer.

4

Servir polvilhado com salsa picada.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

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