



Costeletas de porco agridoces



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

20ml de Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

10ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena

- 225gr de costeletas de porco
- 45gr de cebola
- 40ml de molho de soja
- 5gr de açúcar
- 2,5gr de alho
- Sementes de sésamo a gosto
- Coentros a gosto

1

Comece por cortar as costeletas de porco em pedaços pequenos.

2

Num wok bem quente, coloque Azeite Gallo Virgem Extra Clássico e salteie a cebola cortada em rodelas e os alhos esmagados.

3

De seguida, junte a carne e continue a saltear até começar a ficar dourada.

4

Misture o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena com o molho de soja e o açúcar, e deite por cima da carne.

5

Salteie tudo e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando.

6

Finalize com coentros frescos e deite sementes de sésamo por cima.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

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