



## Costeletas de porco agridoce



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

## 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