# Costeletas de porco agridoces

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne | Médio | Fácil | '' | Com a família | 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*

GALLO

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*