



# Costeletas de porco agridoce



**Categoria**  
Carne



**Tempo de preparação**  
Médio



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
Econômico




**Com quem?**  
Com a família



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

 40ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Clássico

 20ml de Gallo Vinagre de  
Modena Balsâmico de  
Modena

- 450gr de costeletas de porco
- 90gr de cebola
- 80ml de molho de soja
- 10gr de açúcar
- 5gr de alho
- Sementes de gergelim, a gosto
- Coentros, a gosto

1

Comece cortando as costeletas de porco em pedaços pequenos.

2

Em uma frigideira bem quente, coloque azeite e salteie a cebola cortada em rodela e os alhos esmagados.

3

Em seguida, junte a carne e continue salteando até começar a ficar dourada.

4

Em um recipiente, misture o vinagre com o molho de soja e o açúcar até que os ingredientes fiquem homogêneos. Logo em seguida, acrescente por cima da carne.

5

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

6

Finalize com coentros frescos e coloque as sementes de gergelim por cima. Bom apetite!

## Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem



*Balsâmico de Modena*

Vinagre Premium

## 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