



Côtelettes de porc aigre-douce



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Intermédiaire





Com quem?
En famille



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 40ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Classique

 20ml Gallo Vinaigre
Balsamique de Modène

- 450gr côtelettes de porc
- 90gr oignon
- 80ml sauce soja
- 10gr sucre
- 5gr ail
- Graines de sésame au goût
- Coriandre au goût

1

Commencez par couper les côtelettes de porc en petits morceaux.

2

Dans un wok bien chaud, placez l'huile d'olive et faites sauter l'oignon coupé en rondelles et l'ail écrasé.

3

Ensuite, ajoutez la viande et continuez à sauter jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.

4

Mélangez le vinaigre avec la sauce soja et le sucre et versez-y sur la viande.

5

Faites sauter tout et laissez cuisiner pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps.

6

Finalisez avec de la coriandre fraîche et ajoutez des graines de sésame dessus.

Produtos utilizados



Classique
Huile d'Olive Vierge Extra



Balsamique de Modène
Vinaigre Balsamique



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide