



Costelas de borrego grelhadas com azeite aromatizado



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



200ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

- 800g de costelas de borrego, limpas
- 400g de batata nova
- 400g de brócolos
- 4 unidades de tomates cereja
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b de salsa picada

Modo de preparação

1

Comece por limpar as costelas de borrego, de forma a deixar o osso sem carne.

2

Embrulhe os ossos em papel de alumínio, para que não queimem enquanto grelhar as costelas.

3

Grelhe as costelas, pincelando-as com azeite aromatizado de alecrim.

4

Grelhe o tomate cereja na grelha.

5

Coza as batatas cortadas em gomos, e os brócolos a vapor.

6

Salteie as batatas em azeite, polvilhando-as com salsa picada.

7

Sirva as costelas polvilhadas de flor de sal e regue com o azeite aromatizado.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra

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