



Costillas de cordero asadas con aceite de oliva aromatizado



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



200ml de Gallo Aceite de Oliva Clásico

- 800g de costillas de cordero, limpias
- 400g de patata temprana
- 400g de brócolis
- 4 unidades de tomate cherry
- Cantidad necesaria de flor de sal
- Cantidad necesaria de pimienta molida
- Cantidad necesaria de perejil picado

Modo de preparación

1

Comience por limpiar las costillas de cordero de modo que el hueso quede sin carne.

2

Envuelva los huesos en papel de aluminio para que no se quemen al asar las costillas.

3

Ase las costillas, untándolas con aceite de oliva aromatizado con romero.

4

Ase los tomates cherry a la parrilla.

5

Cueza las patatas cortadas en rodajas y el brócoli al vapor.

6

Sofría las patatas en aceite de oliva, espolvoreándolas con perejil picado.

7

Servir las costillas espolvoreadas con flor de sal y rociar con el aceite de oliva.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen 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