Picadinho de porco com queijo creme e fatias de courgette

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Entradas e Petiscos	Rápido	Médio	Económico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 400g de carne de porco picada
- 300g de courgette
- 200g de molho de tomate
- 2dl de caldo de legumes
- Q.b. de queijo creme

Modo de preparação

1. Cortar a courgette em fatias compridas e grossas. Ferver no caldo de legumes. Deixar arrefecer.
2. Cozinhar a carne de porco, adicionando um pouco de molho de tomate.
3. Barrar cada tira de courgette com queijo creme e, sobre este, colocar uma porção da carne.
4. Enrolar, repetindo esta operação para todas as fatias.
5. Aquecer o Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e o molho de tomar e servir em redor da courgette.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide