



# Espetadas do lombo com alecrim



  
Categoria  
Carne

  
Tempo de preparação  
Médio

  
Dificuldade  
Fácil

  
Custo  
Elevado

  
Com quem?  
Com amigos

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite Alecrim

- 30g de alecrim
- 500g de lombo de vaca
- 2 alhos picados
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 1 malagueta
- Q.b. de orégãos

## Modo de preparação

1

Retire parte das folhas das hastes do alecrim, deixando apenas o topo do ramos. Reserve ambos.

2

Corte a carne aos cubos médios para pequenos e em seguida tempere com o alho picado, sal e pimenta.

3

Coloque os pedaços de carne nas hastes do alecrim.

4

Aqueça um grelhador untado com Gallo Azeite Alecrim. Quando estiver quente cozinhe as espetadas de ambos os lados durante 3 minutos.

5

Enquanto as espetadas cozinham, misture a malagueta picada com os orégãos, os ramos de alecrim que reservou e o Gallo Azeite Alecrim.

6

Sirva as espetadas regadas com o molho.

## Produtos utilizados



*Alecrim*

Outros Produtos

## 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