Pica-pau com malagueta

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite
- 500g de carne de vaca
- 6 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 malagueta
- 0,5 chávena de vinho branco
- 1 colher de sopa de mostarda
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de salsa
- Q.b. de azeitonas

Modo de preparação

1. Comece por cortar a carne em cubos pequenos e picar o alho.
2. Aqueça um bom fio de azeite numa frigideira e salteie o alho com a folha de louro. Junte a carne e deixe fritar até ganhar cor.
3. Acrescente a malagueta cortada finamente e tempere com sal, pimenta, o vinho branco e a mostarda. Deixe cozinhar por uns minutos e sirva com azeitonas e salsa picada por cima.

Produtos utilizados

Azeite

Azeite

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