



Pica-pau com malagueta



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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