



Costeletas de borrego com molho verde



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



2 colheres de sopa de
Vinagre de Sidra Gallo
Hortelã



35ml de Azeite Virgem
Extra Gallo Clássico

- 1 molho de hortelã
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 1 colher de sopa de raspa de limão
- 2 dentes de alho
- 8 costeletas de borrego
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal

1

Num robot de cozinha misture as ervas com a raspa de limão, o alho, o vinagre e o azeite. Triture até obter um molho grosso. Misture as pimentas no molho. Reserve.

2

Tempere as costeletas com sal. Aqueça um grelhador com azeite e cozinhe as costeletas durante 3 minutos de cada lado.

3

Sirva de imediato com o molho por cima e mais umas folhas de hortelã como decoração.

Produtos utilizados



Hortelã
Vinagre de Sidra



Clássico
Azeite Virgem 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