



# Magret com frutos silvestres e chips de batata roxa



Categoria

Carne



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



100ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Grande  
Escolha



15ml de Gallo Vinagre  
Balsâmico de Modena

- 2 magrets
- 100g de frutos silvestres (framboesas e mirtilos)
- 200g de batata roxa
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

## Modo de preparação

1

Tempere o magret com sal, pimenta e gotas de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.

2

Dê golpes na pele do pato.

3

Aqueça Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha e frite o magret colocando a pele em primeiro ao calor, de modo a libertar gordura. Deixe ligeiramente mal passado.

4

Frite a batata roxa em azeite, secando bem. Tempere a batata roxa com sal e pimenta de moinho.

5

Retire do sauté, adicione frutos silvestres e Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.

6

Utilize estes sucos como molho.

## Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

## 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