

Costelas de borrego grelhadas com azeite aromatizado

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 200ml Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 800g de costelas de borrego, limpas
- 400g de batata nova
- 400g de brócolis
- 4 unidades de tomates cereja
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta de moinho
- Q.b. de salsa picada

Modo de preparação

1. Comece por limpar as costelas de borrego, de forma a deixar o osso sem carne.
2. Embrulhe os ossos em papel de alumínio, para que não queimem enquanto grelhar as costelas.
3. Grelhe as costelas, pincelando-as com azeite aromatizado de alecrim.
4. Grelhe o tomate cereja na grelha.
5. Coza as batatas cortadas em gomos, e os brócolis a vapor.
6. Salteie as batatas em azeite, polvilhando-as com salsa picada.
7. Sirva as costelas polvilhadas de flor de sal e regue com o azeite aromatizado.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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