

Costeletas de porco agridoces

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	"	Com a família	2 pessoas

Ingredientes

- 20ml de Azeite Gallo Virgem Extra Clássico
- 10ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- 225gr de costeletas de porco
- 45gr de cebola
- 40ml de molho de soja
- 5gr de açúcar
- 2,5gr de alho
- Sementes de sésamo a gosto
- Coentros a gosto

1. Comece por cortar as costeletas de porco em pedaços pequenos.
2. Num wok bem quente, coloque Azeite Gallo Virgem Extra Clássico e salteie a cebola cortada em rodelas e os alhos esmagados.
3. De seguida, junte a carne e continue a saltear até começar a ficar dourada.
4. Misture o Gallo Vinagre Balsâmico de Modena com o molho de soja e o açúcar, e deite por cima da carne.
5. Salteie tudo e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando.
6. Finalize com coentros frescos e deite sementes de sésamo por cima.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra



Balsâmico de Modena

Vinagre

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