



Costeletas de porco agridoces



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide