

Côtelettes de porc aigre-douce

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Fácil	Intermédiaire	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 40ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Classique
- 20ml Gallo Vinaigre Balsamique de Modène
- 450gr côtelettes de porc
- 90gr oignon
- 80ml sauce soja
- 10gr sucre
- 5gr ail
- Graines de sésame au goût
- Coriandre au goût

1. Commencez par couper les côtelettes de porc en petits morceaux.
2. Dans un wok bien chaud, placez l'huile d'olive et faites sauter l'oignon coupé en rondelles et l'ail écrasé.
3. Ensuite, ajoutez la viande et continuez à sauter jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.
4. Mélangez le vinaigre avec la sauce soja et le sucre et versez-y sur la viande.
5. Faites sauter tout et laissez cuisiner pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps.
6. Finalisez avec de la coriandre fraîche et ajoutez des graines de sésame dessus.

Produtos utilizados



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Balsamique de Modène

Vinaigre Balsamique

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide