3 molhos para churrasco

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	Com amigos	6 pessoas

Ingredientes

- 150ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 1,5 ramo de alecrim
- 3 dentes de alho
- 150ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 120g de cebola
- 1,5 colher de sobremesa de salsa
- 1,5 colher de sobremesa de coentros
- 1,5 colher de sobremesa de manjericão
- Sal e pimenta a gosto
- 150ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- Pimenta À Base de Azeite Gallo Original
- 75g de cebola roxa
- 75g de tomate
- 7,5g de malagueta
- 1,5 colher de sobremesa de salsa
- Sal e pimenta a gosto

Molho Simples de Alho e Alecrim

1. Para o Molho Simples de Alho e Alecrim, comece por fatiar o alho e colocá-lo numa frigideira.
2. Junte o Azeite Extra Virgem Gallo 1919 e leve ao fogo baixo. Quando começar a ferver, desligue e adicione o ramo de alecrim.
3. Deixe esfriar e sirva.

Molho de Ervas Verdes

1. Para o Molho de Ervas Verdes, pique a cebola e coloque-a numa vasilha.
2. Junte o Azeite Extra Virgem Gallo 1919 e tempere com sal e pimenta.
3. Pique a salsa, os coentros e o manjericão e adicione ao azeite. Depois misture bem e sirva.

Molho Colorido Picante

1. Para o Molho Colorido Picante, pique a cebola roxa, corte o tomate em cubos pequenos e a malagueta em pequenas rodelas.

2

Coloque numa vasilha e adicione o Azeite Extra Virgem Gallo 1919. Tempere com sal e pimenta.

3

Adicione a salsa picada e misture bem, juntando umas gotas de Pimenta com Azeite Gallo. Sirva numa taça.

Dicas do Chef

As melhores carnes para churrasco são, por exemplo, picanha, alcatra, coxas de frango, bacon e linguiças para churrasco. Escolha as carnes que mais gosta e tempere-as com o Azeite Extra Virgem Gallo 1919 e sal. Misture bem e deixe marinar por 10 minutos. Em seguida, basta grelhar as carnes e acompanhá-las com gomos de limão. Bom apetite!

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

Pimenta À Base de Azeite

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano · Médio · Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide