



Costelas de borrego grelhadas com azeite aromatizado



Categoria
Carne



Tempo de preparo
15-45 min



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 200ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

- 800g de costelas de borrego, limpas
- 400g de batata nova
- 400g de brócolos
- 4 unidades de tomates cereja
- Q.b. flor de sal
- Q.b. pimenta de moinho
- Q.b 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 brócolos 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 Virgem Extra

Veja também

 Carne  15-45 min  Fácil

Entrecôte com molho de chimichurri

 Carne  15-45 min  Médio

Mini hambúrgueres com cebola caramelizada e queijo azul

 Carne  Seleccionar  Fácil

Costeletas de porco agridoces

 Carne  15 min  Fácil

Mini almôndegas de carne com puré de batata e bróculos

 Carne  15-45 min  Fácil

Frango kung pao



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide