



Pica pau com pimentos Padrón



Categoria

Receitas com Vinagres de
Origem Seleccionada



Tempo de preparo

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Vinagre Vinho
D.O. Madeira

- 500g de carne da vaca aos cubos
- 3 dentes de alho fatiados
- 200g de pimentos Padrón
- Q.b. de alecrim
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de queijo parmesão em lascas

Modo de preparação

1

Comece por cozinhar os pimentos padrón numa frigideira com um pouco de azeite durante cerca de 5 minutos. Reserve.

2

Tempere a carne com sal e pimenta. De seguida, noutra frigideira, aqueça azeite, junte os alhos, deixe que cozinhem por alguns segundos e adicione a carne.

3

Envolva tudo bem, deixe corar e, ao fim de 4 minutos, refresque com o Vinagre de Vinho Madeira. Raspe bem o fundo e deixe evaporar.

4

Polvilhe com alecrim, adicione os pimentos à frigideira, envolva e termine com as lascas de parmesão.

Produtos utilizados



Vinho D.O. Madeira

Vinagre Origem Seleccionada

Veja também

 Carne  Demorado  Médio

Empada de Natal

 Carne  Médio  Médio

Entrecôte com cogumelos Portobello e molho de ervas

 Carne  Médio  Fácil

Entrecôte com molho de chimichurri

 Carne  Médio  Médio

Mini hambúrgueres com cebola caramelizada e queijo azul

 Carne  Médio  Fácil

Costeletas de porco agri doces



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide