



Picadinho de porco com queijo creme e fatias de courgette



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Económico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1dl de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 400g de carne de porco picada
- 300g de courgette
- 200g de molho de tomate
- 2dl de caldo de legumes
- Q.b. de queijo creme

Modo de preparação

1

Cortar a courgette em fatias compridas e grossas. Ferver no caldo de legumes. Deixar arrefecer.

2

Cozinhar a carne de porco, adicionando um pouco de molho de tomate.

3

Barrar cada tira de courgette com queijo creme e, sobre este, colocar uma porção da carne.

4

Enrolar, repetindo esta operação para todas as fatias.

5

Aquecer o Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e o molho de tomar e servir em redor da courgette.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra

Veja também

 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

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide