Carne de cerdo picada con queso crema y rodajas de calabacín

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rapido	Médio	Económico	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl de Gallo Aceite de Oliva Clássico
- 400g de carne de cerdo picada
- 300g de calabacín
- 200g de salsa de tomate
- 2dl de caldo de verduras
- Queso crema, al gusto

Modo de preparação

1. Cortar el calabacín em rodajas largas y gruesas. Hervir en caldo de verduras. Refrescar.
2. Cocinar la carne de cerdo, añadiendo un poco de salsa de tomate.
3. En cada tira de calabacín untar con queso crema, sobre esta porción de carne.
4. Enrollar, repitiendo esta operación.
5. Calentar el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y la salsa de tomate y servir alrededor.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide