



Espetadas do lombo com alecrim



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Elevado



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Alecrim

- 30g de alecrim
- 500g de lombo de vaca
- 2 alhos picados
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 1 malagueta
- Q.b. de orégãos

Modo de preparação

1

Retire parte das folhas das hastes do alecrim, deixando apenas o topo do ramos. Reserve ambos.

2

Corte a carne aos cubos médios para pequenos e em seguida tempere com o alho picado, sal e pimenta.

3

Coloque os pedaços de carne nas hastes do alecrim.

4

Aqueça um grelhador untado com Gallo Azeite Alecrim. Quando estiver quente cozinhe as espetadas de ambos os lados durante 3 minutos.

5

Enquanto as espetadas cozinham, misture a malagueta picada com os orégãos, os ramos de alecrim que reservou e o Gallo Azeite Alecrim.

6

Sirva as espetadas regadas com o molho.

Produtos utilizados



Alecrim

Outros Produtos

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide