

Magret com frutos silvestres e chips de batata roxa

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Rápido	Médio	Médio	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha
- 15ml de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena
- 2 magrets
- 100g de frutos silvestres (framboesas e mirtilos)
- 200g de batata roxa
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Tempere o magret com sal, pimenta e gotas de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.
2. Dê golpes na pele do pato.
3. Aqueça Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha e frite o magret colocando a pele em primeiro ao calor, de modo a libertar gordura. Deixe ligeiramente mal passado.
4. Frite a batata roxa em azeite, secando bem. Tempere a batata roxa com sal e pimenta de moinho.
5. Retire do sauté, adicione frutos silvestres e Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.
6. Utilize estes sucos como molho.

Produtos utilizados



Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre

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