



Costeletas de porco agridoce



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 40ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

 20ml de Gallo Vinagre de
Modena Balsâmico de
Modena

- 450gr de costeletas de porco
- 90gr de cebola
- 80ml de molho de soja
- 10gr de açúcar
- 5gr de alho
- Sementes de gergelim, a gosto
- Coentros, a gosto

1

Comece cortando as costeletas de porco em pedaços pequenos.

2

Em uma frigideira bem quente, coloque azeite e salteie a cebola cortada em rodela e os alhos esmagados.

3

Em seguida, junte a carne e continue salteando até começar a ficar dourada.

4

Em um recipiente, misture o vinagre com o molho de soja e o açúcar até que os ingredientes fiquem homogêneos. Logo em seguida, acrescente por cima da carne.

5

Salteie tudo e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando.

6

Finalize com coentros frescos e coloque as sementes de gergelim por cima. Bom apetite!

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Balsâmico de Modena

Vinagre Premium

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