



# Côtelettes de porc aigre-douce



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Intermédiaire



Com quem?  
En famille



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

40ml Gallo Huile d'Olive  
Vierge Extra Clássico

20ml Gallo Vinaigre  
Balsamique de Modène

- 450gr côtelettes de porc
- 90gr oignon
- 80ml sauce soja
- 10gr sucre
- 5gr ail
- Graines de sésame au goût
- Coriandre au goût

1

Commencez par couper les côtelettes de porc en petits morceaux.

2

Dans un wok bien chaud, placez l'huile d'olive et faites sauter l'oignon coupé en rondelles et l'ail écrasé.

3

Ensuite, ajoutez la viande et continuez à sauter jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.

4

Mélangez le vinaigre avec la sauce soja et le sucre et versez-y sur la viande.

5

Faites sauter tout et laissez cuire pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps.

6

Finalisez avec de la coriandre fraîche et ajoutez des graines de sésame dessus.

*Produtos utilizados*



*Clássico*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Balsamique de Modène*

Vinaigre Balsamique



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide