



Espetada de carne mista com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

25ml Vinagre (vinagrete) de Balsâmico de Modena Gourmet

75ml Azeite Gallo Virgem Extra (vinagrete) de Colheita Madura

- 300g Porco
- 200g Carne de vaca (vazia)
- 120g Abacaxi
- 100g Pimento
- 50g Chouriço
- 120g Corgete
- 2 unid. Cebola

Modo de preparação

1

Cortar todos os ingredientes em pedaços grandes.

2

Colocar na espetada e grelhar.

3

Por fim, servir com Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet Gallo acompanhado de uma salada.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Gourmet

Vinagre Balsâmico



Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem 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