Espetada de carne mista com Gallo Vinagre Balsâmico de Modena Gourmet

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Carne	Médio	Fácil	Médio	Com amigos	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide