Picadinho de porco com creme de queijo e fatias de courgette

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Entradas e Petiscos	Rápido	Médio	Econômico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 1dl de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico
- 400g de carne de porco picada
- 300g de courgette fatiada
- 200g de molho de tomate
- 2dl de caldo de legumes
- Creme de queijo, a gosto

Modo de preparação

1. Corte a courgette em fatias longas e grossas. Ferva em caldo de legumes. Deixe resfriar.
2. Cozinhe a carne de porco, adicionando um pouco de molho de tomate.
3. Em cada tira de courgette espalhe creme de queijo, e sobre essa, uma porção de carne.
4. Enrole, repetindo essa operação.
5. Esquente um pouco de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Clássico e o molho de tomate e sirva em volta da courgette.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide