



Magret com frutos silvestres e chips de batata roxa





Categoria
Carne


Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Médio


Com quem?
A dois


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Grande
Escolha

 15ml de Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena

- 2 magrets
- 100g de frutos silvestres (framboesas e mirtilos)
- 200g de batata roxa
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Tempere o magret com sal, pimenta e gotas de Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.

2

Dê golpes na pele do pato.

3

Aqueça Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha e frite o magret colocando a pele em primeiro ao calor, de modo a libertar gordura. Deixe ligeiramente mal passado.

4

Frite a batata roxa em azeite, secando bem. Tempere a batata roxa com sal e pimenta de moinho.

5

Retire do sauté, adicione frutos silvestres e Gallo Vinagre Balsâmico de Modena.

6

Utilize estes sucos como molho.

Produtos utilizados



Grande Escolha
Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena
Vinagre Balsâmico

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