



# 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



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide