



Picadinho de porco com creme de queijo e fatias de courgette



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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

 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

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide