



## Pica-pau com malagueta



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Económico



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 Q.b. de Gallo Azeite

- 500g de carne de vaca
- 6 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 malagueta
- 0,5 chávena de vinho branco
- 1 colher de sopa de mostarda
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de salsa
- Q.b. de azeitonas

### Modo de preparação

1

Comece por cortar a carne em cubos pequenos e picar o alho.

2

Aqueça um bom fio de azeite numa frigideira e salteie o alho com a folha de louro. Junte a carne e deixe fritar até ganhar cor.

3

Acrescente a malagueta cortada finamente e tempere com sal, pimenta, o vinho branco e a mostarda. Deixe cozinhar por uns minutos e sirva com azeitonas e salsa picada por cima.

### Produtos utilizados



Azeite  
Azeite

### 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)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide