



Pratos Principais

Pratos de Carne

Costeletas de Porco à Salsicheiro

🕒 30 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

- 4 costeletas de porco
- 2 c. de sopa de margarina
- 1 c. de sopa rasa de farinha
- 1,5 dl de vinho branco
- 1 cebola
- 1 c. de sopa de pickles
- 1 c. de sopa de molho de mostarda
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Carne

Informação nutricional

Energia	288,9 kcal	14%*
Proteínas	20,4 g	41%*
Lípidos	21,3 g	30%*
Hidratos de Carbono	3,2 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Aloure a cebola picada com uma colher de margarina.
- 2 Polvilhe com a farinha e regue com o vinho em igual porção de água.
- 3 Ao ferver tempere com o cubo de carne MAGGI e deixe cozer.
- 4 Disponha na travessa as costeletas, já alouradas na restante gordura.
- 5 Junte ao molho a mostarda, os pickles e a pimenta.
- 6 Deite-o sobre as costeletas.
- 7 Acompanhe com puré de batata.