

COSTELETA DE PORCO, COM MAÇÃ CARMELIZADA



CONFEÇÃO

1. Com alguma antecedência, tempere as costeletas com sal e pimenta moída na hora.

2. Entretanto, ligue o seu Optigrill e seleccione o programa carne de porco. Assim que a luz deixar de piscar, coloque sobre a grelha as costeletas pinceladas com azeite e deixe grelhar, até estas atingirem o ponto que mais gosta (mal, meio ou bem passado) e para isso, existe no Optigrill um indicador luminoso e sinais sonoros que nos permitem acompanhar o ponto de cozedura, o que é fantástico

INGREDIENTES

- 4 COSTELETAS DE PORCO, NÃO MUITO FINAS E COM ALGUMA GORDURA
- SAL E PIMENTA PRETA MOÍDA NA HORA
- AZEITE Q.B. PARA PINCELAR
- ACOMPANHAMENTO:
- MAÇÃS CARMELIZADAS (RECEITA AQUI NO SITE) E BATATA DOCE