Pimentos Padrón

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Extra Virgem Colheita Madura
- 200g de pimentos Padrón
- Q.b de dentes de alho
- Q.b de flor de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Aqueça o azeite e frite nele os dentes de alho.
2. Adicione à frigideira os pimentos Padrón e frite-os.
3. No final, polvilhe os pimentos com flor de sal, pimenta de moinho e um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Colheita Madura.

Produtos utilizados

Colheita Madura

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide